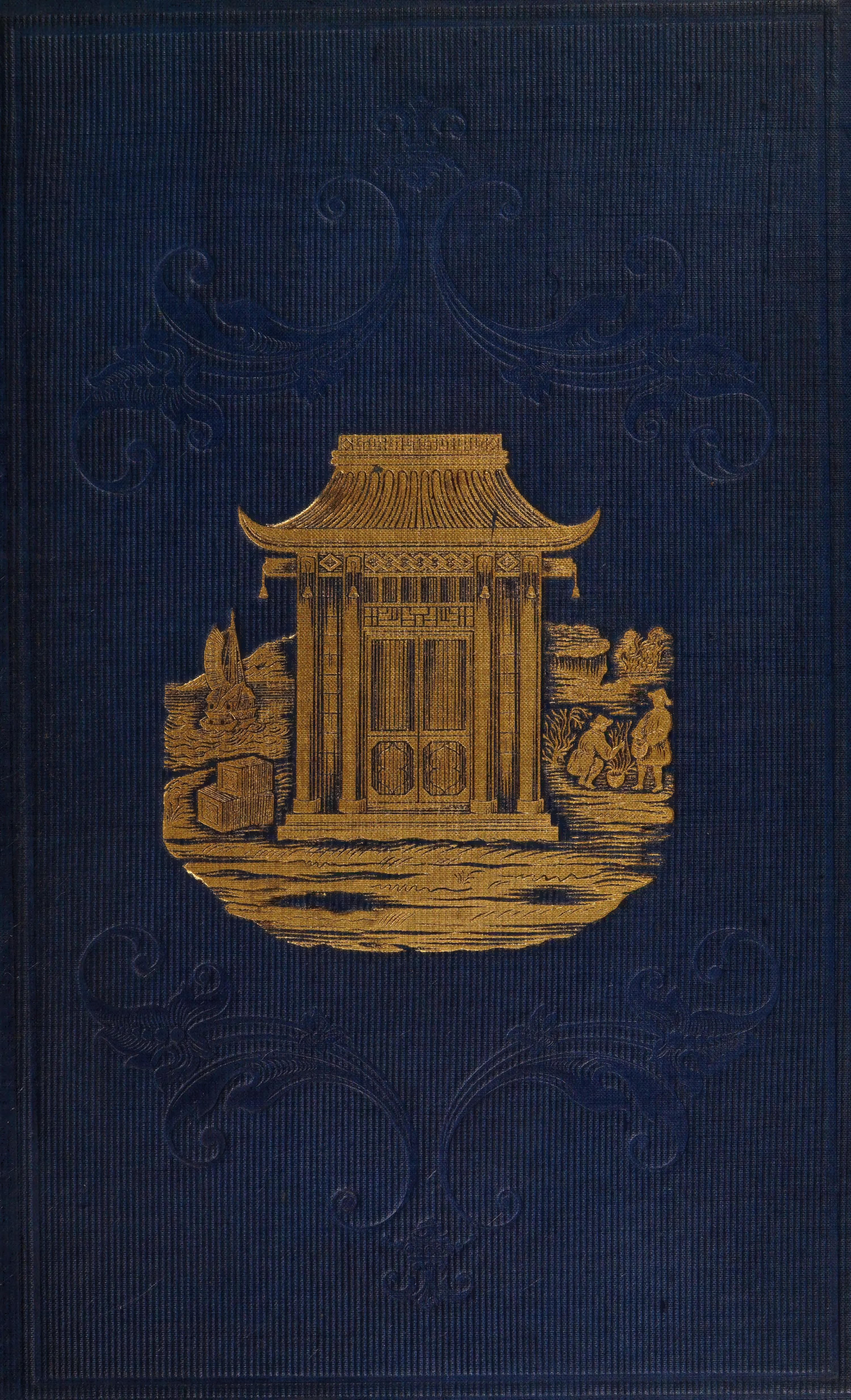


MONOGRAPHIE

DU THÉ

IMPRIMERIE DE H. FOURNIER ET Ce,
RUE SAINT-BENOIT, 7.

MONOGRAPHIE
DU THÉ

DESCRIPTION BOTANIQUE, TORRÉFACTION
COMPOSITION CHIMIQUE, PROPRIÉTÉS HYGIÉNIQUES DE CETTE FEUILLE

orné de 18 gravures

PAR J.-G. HOUSSAYE



PARIS

CHEZ L'AUTEUR, 3 RUE DE LA BOURSE

—

1843

INTRODUCTION.

Parmi les produits végétaux que les peuples européens reçoivent des autres parties du monde, et dont la consommation est devenue pour plusieurs d'entre eux une nécessité de premier ordre, le thé doit occuper un rang à part; ses propriétés à la fois alimentaires, hygiéniques et médicales, lui confèrent des droits légitimes à cette distinction. On peut affirmer, sans crainte de tomber dans l'exagération, qu'aucune des substances exotiques les plus justement estimées, et dont l'usage est depuis longtemps passé dans nos habitudes, ne réunit autant de qualités précieuses que la feuille du thé. Elle n'a pas seulement enrichi l'hygiène d'une boisson nutritive, toujours suave, toujours salubre, qui ne redoute aucune comparaison sous ce rapport avec le café ou le chocolat ; elle n'a pas seulement accru la somme de nos jouissances domestiques, de nos plaisirs de famille et de société, elle a fait mieux, elle nous a procuré un moyen simple, économique, et presque toujours souverain, de maintenir dans leur état

normal et régulier nos organes et même nos facultés intellectuelles; elle a enfin fourni un puissant spécifique pour prévenir ou combattre une foule d'affections plus ou moins légères auxquelles le corps humain est si souvent sujet.

Il n'entre pas dans mes vues d'attribuer à ce végétal toutes les propriétés merveilleuses que quelques auteurs enthousiastes se sont plu à lui reconnaître; mais on ne peut voir sans intérêt la marche ascendante que cette feuille a prise en Europe depuis son introduction, le mouvement commercial auquel elle a donné lieu dans toute l'Europe et même dans le Nouveau Monde, et l'amélioration que cette boisson a apportée dans les habitudes des divers peuples qui en font un usage journalier.

Depuis vingt ans, je me suis spécialement occupé de ce commerce; j'ai fait les recherches les plus consciencieuses sur la nature de cette plante; j'ai lu tous les auteurs anciens et modernes qui ont écrit sur le thé; j'ai comparé les diverses analyses qui en ont été faites; j'ai moi-même, en dégustant des thés, fait des expériences sur les différences de goût et la nature de leurs effets; et pour m'entourer de renseignements plus sûrs, j'ai, non-seulement puisé mes documents dans les ouvrages de Short et de Lettsom, qu'on a longtemps considérés comme classiques dans le genre; dans ceux plus nouveaux des docteurs Abel, Newnham, Sigmond; consulté les récits des hommes dignes de foi qui ont séjourné en Chine, tels que les Pères

de Rhodes, du Halde, monseigneur Carpena, actuellement vicaire apostolique au Fo-Kien; le révérend ministre anglican Medhurst; analysé les travaux récemment publiés de MM. Davis et Bruce, dont le caractère officiel donne une grande autorité à ce qu'ils ont écrit relativement au thé; mais encore, je me suis appuyé de l'autorité et des lumières de plusieurs savants distingués de notre époque. Comme les notions qu'on possède sur la nature chimique du thé sont anciennes, incomplètes, et le plus souvent contradictoires, je me suis adressé à M. Peligot, professeur de chimie au Conservatoire royal des arts et métiers, bien connu par les nombreux travaux scientifiques qu'il a publiés, pour qu'il veuille bien coordonner les faits acquis à la science sur la composition du thé, et compléter, par l'analyse comparative des échantillons authentiques de tous les thés commerciaux qu'on consomme en France, les documents que nous avons déjà sur ce sujet. J'ai eu recours au savoir et à l'expérience d'un de nos praticiens les plus célèbres, M. le docteur Trousseau, médecin de l'hôpital Necker, professeur de thérapeutique à la Faculté de médecine de Paris, qui a bien voulu faire de nombreuses expériences avec des thés que j'avais mis à sa disposition, et qui a pu apprécier par lui-même et vérifier ce qui avait été déjà publié par les auteurs dont j'ai parlé plus haut.

Les rapports de ces deux savants professeurs forment les septième et huitième chapitres de cet ouvrage.

J'ai tâché en classant les thés, de les désigner d'une manière assez claire pour mettre le public à même de distinguer les espèces.

Et j'ai terminé cette esquisse par la manière de préparer cette boisson en indiquant les mélanges de thés qui peuvent flatter le goût sans nuire à la santé. Mais j'ai dû rester à cet égard dans des limites très-circonscrites, en raison de la variété des tempéraments, de la différence des goûts et des habitudes qu'il eût été trop long d'énumérer ici, et auxquels une longue expérience peut seule servir de guide.

DU THÉ.

CHAPITRE PREMIER.

Histoire du Thé et son introduction en Europe.

L'usage du thé, établi depuis un temps immémorial, en Chine et au Japon, d'où il s'était répandu dans l'Inde, l'Arabie, la Tartarie et même la Perse, resta inconnu en Europe jusque vers le milieu du XVIIe siècle, c'est-à-dire jusqu'à l'époque où la découverte du cap de Bonne-Espérance, faite un siècle et demi auparavant par Barthélemy de Dias, eut rouvert aux principales nations maritimes de l'Occident la route des Indes fermée à l'Europe depuis l'apparition de l'islamisme. Une spéculation de la compagnie des Indes-Hollandaises, constituée en 1602, amena la première importation du thé dans nos contrées. Sachant vaguement que les Chinois et les Japonais, avec qui ils entretenaient des relations de commerce, tiraient leur boisson ordinaire d'un arbuste de leur climat, des armateurs hollandais voulurent essayer si ces peuples feraient cas d'une plante européenne que l'école de Salerne van-

tait alors comme un spécifique infaillible contre un grand nombre d'affections morbides. Ils leur expédièrent une grande quantité de sauge qui leur fut payée en thé, dans la proportion de trois livres de cette dernière substance contre une de la première. Ils vendirent à Paris ce thé, qui ne leur revenait qu'à huit ou dix sous la livre, jusqu'à 30 et même 100 francs. Ils approvisionnèrent pendant plusieurs années notre pays du peu de thé qui s'y consommait. On comprend que le goût de la plante européenne ne dura que peu de temps en Chine, tandis que celui de la feuille chinoise alla croissant en Europe. En 1655, il était déjà si bien répandu dans la haute société de notre capitale que le P. Alexandre de Rhodes, qui avait habité la Chine pendant trente-cinq ans, de 1618 à 1653, termine ainsi un chapitre de l'histoire de ses voyages : « Je « me suis un peu étendu sur le discours du thé, parce « que depuis que je suis arrivé en France, j'ai eu l'hon- « neur de voir un grand nombre de personnes d'illustre « condition et d'excellent mérite qui s'en servent avec « profit et qui ont eu la bonté de vouloir que je leur disse « ce que mon expérience de trente-cinq ans m'avait « appris de cette plante. » — Le même Père dit quelques lignes plus haut : « On commence à connaître le thé en « France, par le moyen de messieurs les Hollandais qui « l'apportent de la Chine et le vendent à Paris 30 francs la « livre qu'ils ont achetée en ce pays-là huit ou dix sous, « et encore, vois-je ordinairement qu'il est vieux et gâté. « C'est ainsi que nos Français laissent enrichir les étran- « gers dans le négoce des Indes-Orientales d'où ils pour- « raient tirer les plus belles richesses du monde, s'ils « avaient le courage de l'entreprendre aussi bien que leurs

« voisins qui ont moins de moyens d'y réussir qu'eux. » Cette réflexion, encore aujourd'hui pleine d'à-propos, fait honneur au jugement et au patriotisme du pieux écrivain. Du reste, il n'est pas le seul de son ordre qui ait donné cet excellent avis. Le recueil des *Lettres édifiantes des jésuites* abonde en citations de ce genre, attestant le zèle des missionnaires de la Chine pour les intérêts de la France qu'ils identifiaient en quelque sorte avec ceux de la religion. Leurs instances à ce sujet auprès du grand roi et de ses ministres ne furent pas toujours sans succès. Au commencement du XVIII[e] siècle, existaient à Canton plusieurs établissements français, qui déclinèrent et disparurent à mesure que le crédit dont les jésuites jouissaient en Chine s'affaiblissant eût fait place à des persécutions d'abord indirectes, puis tout-à-fait déclarées.

On doit croire que ces Pères ne furent point étrangers à l'introduction du thé dans les salons de la capitale, pendant le XVIII[e] siècle; mais l'initiative que prirent quelques savants, tant français qu'étrangers, pour recommander cette boisson fut encore plus efficace. Nicolas Tulpius, médecin hollandais, fut presque le premier qui, en 1640, écrivit sur les propriétés médicinales du thé; ses observations n'étaient pas toutes de lui; il les avait puisées en grande partie auprès de marins instruits qui avaient fréquenté les mers de Chine. Avant lui, en 1600, l'Espagnol Hereira avait vu à Malacca des feuilles sèches de thé avec lesquelles on lui dit que les Chinois faisaient une boisson. En 1633, le voyageur hollandais Oléarius avait vu cette habitude en vigueur chez les Persans, qui se procuraient cette denrée par l'intermédiaire des Tartares d'Usbeck. En 1639, Starkoff, ambassadeur moscovite à la cour du

grand mogol Schah-Ali, prit part à une infusion de thé, et à son départ le sultan lui en offrit plusieurs caisses pour être offertes en présent au czar Michel Romanoff, mais l'ambassadeur refusa en alléguant que son maître n'en faisait point usage.

En 1648, Morisset, médecin français, publia une apologie du thé; en 1657, Jonquet, autre médecin français, fit paraître un petit traité sur cette plante dans lequel il l'appelait une *herbe divine* et la comparait à l'ambroisie. En 1678, parut sur le même sujet un ouvrage plus complet qui eut un si grand retentissement que trois éditions en furent épuisées aussitôt qu'imprimées. Il était intitulé : *Traité sur l'excellente boisson du thé*, par Cornelius Bentekoë. L'auteur, Hollandais de naissance, et médecin ordinaire de l'électeur de Brandebourg, l'un des princes les plus éclairés de l'Europe, se déclarait le champion du thé contre le café et le chocolat. Quoique son livre ait été l'objet de critiques sévères et en partie fondées, en raison des louanges exagérées qu'il donne à la feuille chinoise, il est hors de doute qu'au moment où il parut, il lui conquit un grand nombre de partisans. Il fut traduit dans toutes les langues. Overcamp, biographe de Bentekoë, dit que ce dernier ne se montra si passionné admirateur du thé que pour se concilier les bonnes grâces de la compagnie des Indes-Hollandaises qui le récompensa généreusement, et en même temps pour faire de l'opposition à ceux de ses confrères qui ne partageaient pas ses opinions sur les vertus de cette plante. Cependant, d'autres médecins, à l'exemple de Bentekoë, embrassèrent la cause du thé, tels qu'en Angleterre, Sydenham; en Allemagne, Etmüller qui célébra ses propriétés céphaliques et stoma-

chiques; en France, Geoffroy, Lémery, dans son *Traité des aliments;* Andry (*le Thé d'Europe*, 1712).

On n'est pas certain lequel du thé ou du café a été le premier introduit en Angleterre. Andrew Ellis, Haugthon et plusieurs autres autorités archéologiques se prononcent en faveur du café. Dans tous les cas, l'usage de ce dernier ne précéda celui du thé que d'un espace de temps presque imperceptible. On a prétendu que c'est Daniel Edwards, membre de la compagnie de Turquie, qui sous le protectorat de Cromwell, en 1652, apporta le premier café à Londres; et que ce fut son domestique Pasque, Grec de naissance, qui ouvrit le premier établissement public où l'on apprêtât cette boisson à la manière turque. Mais cette opinion est contredite par l'imposant témoignage de l'antiquaire Anthony Wood, qui affirme qu'un café était ouvert à Oxford dès 1650.

Quant au thé, les lords Ossory et Arlington passent à tort pour en avoir amené de Chine le premier chargement, en 1666. Des manuscrits échappés au récent incendie de la Tour de Londres, constatent qu'un navire anglais débarqua, en 1661, une certaine quantité de cette substance; ils en donnent même les noms; le *bohea* pour les thés noirs; le *hyson* et le *songlo* pour les thés verts. Un autre manuscrit de 1660, donné au Muséum britannique par Georges IV, porte ce titre curieux : « Description exacte de la culture, des qualités et des vertus de la feuille de thé, par Thomas Garway, marchand de tabac, débitant de thé et de café en gros et en détail, dans Exchange-Alley, près la Bourse, à Londres. » Ce Garway ou Garraway par altération, paraît avoir été le fondateur du café Garraway, l'un des plus connus et des plus fréquen-

tés de Londres, jusque dans ces derniers temps qu'il a été enveloppé dans l'incendie de la Bourse.

Ce qui démontre d'ailleurs que la première importation de thé est antérieure à 1666, c'est le bill adopté par le parlement en 1660 et qui frappe d'un droit de 8 pence (80 c.) chaque gallon (4 litres 1/2) de thé vendu dans les cafés et les tavernes. Par ce bill, ces deux sortes d'établissements jusqu'alors distincts avaient désormais à supporter les mêmes charges fiscales. Les maîtres de café étaient également obligés de se pourvoir d'une licence, et de donner caution pour le paiement des taxes d'accise. En cas de contravention, ils étaient passibles d'une amende de cinq livres sterling par mois. Leurs maisons, de même que les tavernes, étaient visitées deux fois par jour par des employés chargés spécialement de s'assurer de la quantité de thé, de café, de chocolat et de sorbets qui s'y consommait, afin d'établir les droits du fisc en conséquence. Ce mode vexatoire d'inspection et de perception eût arrêté l'essor de la consommation de tout autre produit moins bien approprié au goût de la nation que le thé. Il subsista néanmoins pendant 29 ans, c'est-à-dire jusqu'en 1689, où il fut supprimé par un acte de Guillaume III et de Marie Stuart, sa femme ; acte dans lequel il est dit : « que l'expérience, ayant démontré l'imper-
« fection du mode d'impôts qui grevait les boissons ven-
« dues dans les cafés, telles que thé, café, chocolat ; ayant
« établi qu'il était onéreux aux débitants comme aux con-
« sommateurs ; qu'il nécessitait l'entretien d'un nombreux
« personnel d'employés, il était aboli et remplacé par un
« droit additionnel de cinq schellings de plus par gallon. »
Depuis cette époque, la taxe sur le thé a été un revenu

héréditaire de la couronne, il en est aujourd'hui le plus productif [1].

Ainsi, d'après les recherches consciencieuses des savants, il est à peu près généralement reconnu que l'usage du thé remonte dans la Grande-Bretagne à l'année 1652; mais il n'existe aucun document authentique qui fasse connaître la quantité importée depuis cette année 1652 jusqu'en 1669, date précise de l'arrivée à Londres du premier chargement de thé effectué par la Compagnie des Indes [2]. Cette quantité au surplus doit être très-minime, car les registres de l'accise n'en font aucune mention; le prix du thé était alors si élevé que les grandes maisons seules pouvaient y atteindre. La livre en gros ne coûtait pas moins de 50 à 60 schellings, somme bien plus considérable que celle qu'elle représente aujourd'hui, si on tient compte de la supériorité de valeur intrinsèque de l'or et de l'argent, à cette époque. La petite cargaison de thé de 1661 se vendit à 56 schellings la livre; il est vrai que ce cours exagéré ne se soutint pas. En 1668, les directeurs écrivirent à leur factorerie de Bantam à Java pour ordonner qu'on leur envoyât par un de leurs vais-

[1] Les annales chinoises font remonter le premier impôt du thé, dans le Céleste Empire, à l'année 784 de notre ère, sous le règne du grand empereur de la treizième dynastie, lequel portait le nom de *Tang*. Pour mettre fin à l'insolente prépondérance des eunuques qui fomentèrent des guerres civiles, ce prince fut obligé d'entretenir de nombreuses armées; l'impôt du thé l'aida à faire face aux dépenses extraordinaires que nécessita la rébellion d'une partie de ses sujets.

[2] La Compagnie des Indes, fondée en 1599 par la grande reine Élisabeth, ne commença réellement à fonctionner que sous le roi Jacques Ier qui la dota de nombreux priviléges. Dès 1634, le capitaine Wessel, commandant un des navires de la Compagnie, était parvenu, après plusieurs difficultés suscitées par les Hollandais, à pénétrer à Canton, où il avait été amicalement accueilli par les Chinois; c'est depuis cette époque que datent les relations commerciales des deux peuples.

seaux cent livres pesant du meilleur thé qu'on pourrait se procurer. La factorerie en expédia, l'année suivante 1669, 143 livres 8 onces. Les directeurs de la Compagnie en offrirent 22 livres à la reine Catherine de Portugal, femme de Charles II. C'est à l'occasion de ce cadeau présenté à la princesse, le jour de sa naissance, que Waller, le poète-courtisan, le joyeux ami des Rochester et des Buckingham, fit une pièce de vers qui peint fidèlement les mœurs relâchées de la cour de Charles II. Cette boisson devait y être déjà fort estimée, car on lit dans les mémoires de lord Clarendon, le célèbre chancelier Hyde, beau-père du duc d'York, depuis Jacques II : « Le R. père Couplet « soupa avec moi, et après le dessert, nous prîmes du « thé ; il m'assura qu'il était réellement aussi bon que « celui qu'il avait pris en Chine où il avait été mission- « naire. » L'un de ses contemporains, sir Pepys, secrétaire de l'amirauté, écrivait dans ses mémoires, à la date de 1662 : « J'ai envoyé chercher une tasse de thé ; c'est une « boisson chinoise dont je n'ai pas encore goûté. »

La factorerie de Bantam expédia en 1670 à la Compagnie 79 liv. 6 onc., ce qui ajouté aux 143 liv. 8 onc. de l'année précédente, fait dans l'espace de deux ans 222 liv. 14 onc., dont 132 avariées furent vendues aux enchères au prix de 3 schellings 2 pence (3 fr. 95 c.). La Compagnie se réserva le surplus pour ses membres. En 1671, elle reçut 264 livres de thé de Bantam ; en 1672, 1673 et 1674, elle en acheta 50 liv. 10 onc. de divers particuliers, parmi lesquels on remarque M. Thomas Garraway. En 1675, 1676 et 1677, la Compagnie n'en importa point ni ne fit aucun achat. Ainsi, dans l'espace de neuf ans, de 1669 à 1677 inclusivement, il ne fut importé en Angle-

terre que 542 liv. 8 onc. sur lesquelles 132 liv. d'avariées. — On a calculé que de 1652 à 1700 le chiffre des importations n'excéda pas 181,145 liv., total qui représente à peine la 180e partie de ce qui se consommait un siècle plus tard, en 1800, et la 200e de ce qui se consomme aujourd'hui.

Tels furent les lents et humbles débuts du thé, qui devait jouer plus tard un si grand rôle dans l'histoire politique, commerciale et économique de la Grande-Bretagne. Enrichie en grande partie par ce commerce dont elle avait le monopole, la compagnie des Indes allait moins d'un siècle après doter la métropole d'un empire vingt fois plus vaste et dix fois plus peuplé qu'elle, d'une fertilité extraordinaire, et dont le sol, sans cesse couvert de précieux produits agricoles, recelait dans son sein des mines d'or et de diamants. Cette immense conquête, œuvre à la fois de la politique, des armes et de la civilisation, fut accomplie presque tout entière dans l'espace d'un demi-siècle par une simple association de marchands, exemple inouï dans les fastes de l'antiquité grecque et romaine. Or, il est permis de croire que sans les énormes bénéfices que lui procurait le monopole du thé, jamais la Compagnie ne se fût trouvée en état de concourir si efficacement aux vues ambitieuses de la mère-patrie. Développement de sa marine marchande, affermissement de sa domination dans l'Hindoustan, débouché de la Chine, si longtemps fructueux pour ses manufactures, voilà les bienfaits dont l'Angleterre est redevable à une simple feuille exotique. Faut-il s'étonner ensuite qu'elle lui ait voué une prédilection si constante et si universelle ! que plusieurs de ses

poëtes en aient fait le sujet de leurs chants[1]; que ses écrivains et ses savants les plus illustres aient célébré les vertus de cette boisson vraiment nationale?

Les expéditions de thé pour l'Angleterre et la Hollande s'élevèrent sensiblement à partir de 1685, parce que la dynastie tartare régnante à Pékin acheva de soumettre les provinces chinoises qui obéissaient à son compétiteur Tching-ke-san, et que pour témoigner sa reconnaissance aux Européens qui l'avaient aidé dans cette entreprise, l'empereur permit par un édit, à ses sujets, de commercer avec les *barbares*. Toutefois, à cette époque, la manière de préparer le thé n'était guère connue en Angleterre que dans quelques grandes maisons de la capitale; les chroniques du temps rapportent que la veuve de l'infortuné duc de Montmouth ayant envoyé une livre de thé à un de ses parents en Écosse, sans indiquer la méthode de l'apprêter, le cuisinier fit bouillir la plante, jeta la liqueur, et servit les feuilles comme un plat d'épinards. Il y a lieu de croire que l'étrangeté de ce mets ne fut pas tout-à-fait du goût des convives.

L'homme qui contribua le plus à populariser le thé en

[1] Parmi eux, il faut ranger Waller Henrich, le poëte lauréat Tates; Peters Francius, qui composa sur ce divin breuvage deux dithyrambes; Peuchlin, qui publia également sur ce sujet un dialogue intitulé : *Theophilus Bibaculus*; Petit, à qui le thé inspira un poëme latin commençant par ces distiques charmants :

I, puer, i, theam confestim in pocula misce,
Urget non solitus lumina nostra sopor;
Mens stupet, obtusæ languent in corpore vires,
Languorem solvet vivida thea novum.

« Allons, allons, garçon, verse le thé dans ma tasse ; mes yeux succombent à un assoupissement inexplicable ; je sens mon esprit engourdi, mes forces abattues; l'action vivifiante du thé dissipera cette langueur. »

Europe et à appeler sur lui l'attention des savants, fut le docte voyageur Kœmpfer. Le premier il en donna des notions exactes. Avant lui, les botanistes n'en avaient pas même fait mention. Leinschotten, aventurier du XVIe siècle, qui prit une part active aux événements dont les Indes-Orientales furent alors le théâtre, avait parlé de ce végétal comme d'une herbe; Tournefort ne l'avait pas jugé digne d'être compris dans sa nouvelle classification; Bauhin l'avait bien fait entrer dans son *Pinax*, mais sous le nom méconnaissable de *Chiro*.

A partir de la publication du grand ouvrage de Kœmpfer, *Amœnitates exoticæ*, dont la traduction française ne parut qu'en 1726, c'est-à-dire, plus de trente ans après le retour de l'auteur en Europe, le succès du thé alla croissant en Angleterre, en Hollande et dans quelques états de l'Allemagne. Vainement Boerhaave, qui tenait alors le sceptre de la médecine, Van Swieten, et d'autres médecins, cherchèrent à arrêter cet élan, ils ne purent résister à l'entraînement de l'opinion; on dit même qu'ils rendirent des hommages particuliers à la boisson qu'ils dénigraient dans leurs écrits. En France, le thé eut pour défenseurs l'abbé Jacquin, aumônier des princesses, filles de Louis XV; Buchoz, médecin du bon roi Stanislas Leczinski, duc de Lorraine; Fougeroux, qui présenta un mémoire sur le thé en 1775, à l'Académie des Sciences; le naturaliste Valmont de Bomare; en Angleterre, Schort; en Suède, le grand Linnée, qui composa exprès un traité sur cette matière (*Dissertatio potûs theæ*), et dont les conclusions furent d'un grand poids dans la balance de la discussion; le botaniste Thumberg, élève et ami de Linnée; etc., etc. Pour combattre tant d'illustres suffrages,

il n'y eut guère qu'un médecin français, Le Bègue de Presles, moins connu aujourd'hui par ses ouvrages que par la part qu'il prit à l'autopsie du corps de J.-J. Rousseau. Encore son opinion ne concerne-t-elle que le thé vert, et ne l'a-t-il émise qu'avec beaucoup de restrictions, puisqu'il le recommande comme médicament et ne l'interdit que comme boisson habituelle.

Après ce résumé analytique des faits qui se rapportent au thé dans le courant des XVIIe et XVIIIe siècle, il convient de rappeler succinctement les premiers essais qui furent tentés pour transplanter l'arbuste lui-même sous notre climat.

Les feuilles de thé étaient encore si rares et si peu connues en Europe, vers le milieu du XVIIIe siècle, que plusieurs naturalistes crurent avoir retrouvé dans nos contrées ce qu'on allait chercher si loin et à si grands frais. Simon Pauli, professeur de botanique à Copenhague, présenta le piment royal (*Myria-Galle*) de Linnée pour le véritable arbrisseau chinois; il fut tiré de son erreur par les échantillons que le docteur Cleyer lui envoya des Indes. Le jésuite Labat porta de la Chine à la Martinique des graines qu'il avait prises pour celles du thé; quand elles poussèrent et qu'elles fleurirent, on reconnut que l'arbuste n'était autre que le *Camellia sesanqua* avec lequel l'arbrisseau à thé a une parfaite ressemblance.

Linnée fit tous ses efforts pour l'acclimater en Europe; il en sema vingt fois des graines sans succès. Comme ces graines renferment une amende huileuse sujette à se rancir promptement, elles demandent, pour lever, à être mises en terre presque aussitôt qu'elles ont été cueillies. Il faut qu'elles puissent arriver dans nos climats fraîches,

saines et mûres ; ce que l'on reconnaît à la couleur brune-violette de leur tégument. Pour remplir cette condition indispensable, on imagina d'abord deux procédés différents qui ne réussirent qu'imparfaitement. Le premier fut d'enduire les graines de cire après les avoir bien fait sécher au soleil; le second fut de les laisser dans leurs capsules et de les renfermer dans des boîtes de fer-blanc ou de toutenague closes hermétiquement; ces deux méthodes sont aujourd'hui abandonnées.

Osbeck, au retour d'un voyage en Chine, rapporta à Linnée un jeune plant de thé; qui, placé sur le gaillard d'arrière, fut emporté en mer d'un coup de vent. Lagerstrom donna au jardin botanique d'Upsal, pour des arbres à thé, deux plants qui, à leur floraison, au bout de deux ans, furent reconnus pour des camellias. Quelque temps après, on était parvenu, avec de grandes précautions, à apporter un arbrisseau à thé à Gothembourg ; mais pendant la nuit qui suivit le débarquement, et par suite de la négligence des matelots, les rats du navire le maltraitèrent tellement, qu'il en mourut. Enfin, Linnée engagea le capitaine Eckberg à mettre des semences fraîches dans des pots remplis de terre légère et argileuse, au moment où il appareillerait de Canton, ce qui réussit fort bien; pendant que le bâtiment était mouillé dans la rade de Gothembourg, toutes les graines levèrent; la moitié fut de suite envoyée à Upsal et périt dans le transport; le capitaine y porta l'autre moitié le 3 octobre 1763. Les cotylédons ou lobes séminaux étaient encore adhérents à chacun des pieds; ainsi la Suède a la gloire d'avoir fait connaître la première cet arbuste à l'Europe.

Les Anglais s'emparèrent de cette méthode, qu'ils per-

fectionnèrent. A leur départ de Canton, ils mirent à bord des caisses couvertes d'un vitreau de fil d'archal et remplies de bonne terre, dans lesquelles avaient été semées d'excellentes graines de thé. Pendant la traversée, on eut soin de les arroser fréquemment avec de l'eau douce, et de ne pas trop les exposer à l'air ni à la rosée d'eau salée que jette la brise en rasant les lames. C'est grâce à ces précautions minutieuses qu'on est parvenu à introduire en Angleterre les premiers pieds de cet arbrisseau, qui vient aujourd'hui parfaitement dans les pépinières et les jardins de cette île. Il y supporte même le plein air pendant l'été.

Le premier arbrisseau à thé qui ait paru en France est celui que Gordon, fameux pépiniériste de Londres, fit passer à M. le chevalier de Jaussen, et qu'on voyait à Chaillot quelques années avant la révolution. Depuis, plusieurs individus furent cultivés au Jardin des Plantes de Paris; deux fleurirent abondamment sous l'empire, au témoignage de M. Desfontaines. En 1838, M. Guillemin, aide de botanique au Muséum d'histoire naturelle, enlevé récemment à la science par une mort prématurée, fut chargé par M. le ministre de l'agriculture et du commerce d'une mission au Brésil, ayant pour objet principal des recherches sur les cultures et la préparation du thé, et le transport de cet arbuste en France. Ce naturaliste parvint à se procurer environ 3,000 plants de jeunes thés, qu'il plaça dans dix-huit caisses pouvant s'ouvrir et se fermer à volonté au moyen de panonceaux mobiles, en ayant soin que la lumière pénétrât par un conduit, condition indispensable de salut pour tous les végétaux exotiques que l'on transporte par mer. Entre les plants il sema plus de 2,000 graines bien mûres; mais malgré l'extrême sollicitude

qu'il eut pour ses plantes pendant la traversée, le voyage de mer en tua plus des deux tiers; de sorte qu'il ne put en rapporter que 12 ou 1,500. L'auteur de cet ouvrage a vu dans les orangeries du Museum deux arbustes à thé dont l'air chétif et rabougri contraste avec l'aspect d'un magnifique camellia leur voisin. On voit à la pépinière de M. Cels, barrière du Maine, un grand nombre de ces arbrisseaux très-beaux et très-vigoureux. Plusieurs de ses confrères élèvent également des arbustes à thé d'une excellente venue et qui ont figuré dans les expositions trimestrielles de la société d'horticulture de Paris, à l'orangerie du Luxembourg.

CHAPITRE II.

Tableaux statistiques des importations du Thé dans les divers états de l'Europe et de l'Amérique.

Pour compléter l'aperçu historique contenu dans notre premier chapitre, nous allons retracer sommairement les phases qu'a suivies la consommation du thé dans les principaux états de l'Europe.

ANGLETERRE.

L'Angleterre doit naturellement occuper la première place dans cette revue. Il n'est pas inutile d'avertir nos lecteurs que les chiffres que nous allons reproduire sont tirés, de 1669 à 1696, des registres de l'ancienne Compagnie des Indes; que de 1697 à 1708, ils ont été relevés sur celui de l'administration des douanes; et depuis 1708 jusqu'à 1834, sur les livres de la Compagnie actuelle des Indes; car la réunion de l'ancienne à la nouvelle ne s'effectua que cette année-là. Depuis 1834, époque où la Compagnie a perdu son privilége et où tous les négociants anglais ont été admis aux bénéfices du trafic du thé, les chiffres que nous publions sont empruntés aux rendus-comptes officiels de la douane anglaise.

Comme nous l'avons vu dans le précédent chapitre, le

total des importations de thé de 1652 à 1700 ne s'élève qu'à 181,545 liv. De 1700 à 1750 il fut d'environ 40 millions. A partir de 1751, il prit un accroissement remarquable. En 1772, il atteignait déjà 22,119,844 liv.; la guerre de l'indépendance américaine fit descendre ce chiffre à 16,735,116 liv.; mais il se releva rapidement après la paix de 1781, et se trouvait de 23 millions en 1793, à l'époque de la célèbre et infructueuse ambassade de lord Macartney à Pékin. En 1787, pour mettre un terme à la contrebande qui se faisait sur cet article, on vota une loi, dite bill de commutation, qui prescrivait l'importation directe et conférait exclusivement ce droit à la Compagnie, avec redoublement de peines contre les contrevenants. En 1822, la quantité vendue aux marchés de la Compagnie s'élevait à 25,874,546, non compris 2,091,019 vendues aux mêmes marchés pour le compte des capitaines et subrécargues. Le tableau suivant montre combien il a monté dans les années subséquentes. Depuis trois ans, il a fléchi par suite de la guerre de la Grande-Bretagne avec le céleste empire.

ANNÉES.	PROVENANCES.	QUANTITÉ DE LIVRES. liv.	on.
1669	Bantam.	143	8
1670	*Id.*	79	6
1671	*Id.*	264	
1672 1673 1674	Par différentes personnes.	55	10

ANNÉES.	PROVENANCES.	QUANTITÉ DE LIVRES.
		liv. on.
1675 1676 1677	Point d'importations.	
1678	Gangam. 885 Surate. 3,828	4,713
1679	Bantam.	197
1680	Surate.	143
1681	Surate.	70
1682	Point d'importation.	
1683 1684	Aucune importation.	
1685	Madras et Surate.	12,070
1686	Surate.	65
1687	*Id.*	4,995
1688	*Id.*	1,666
1689	Madras et Amoy.	25,300
1690	Surate.	41,471
1691	*Id.*, et commerce libre.	13,730
1692	Madras. *Id.*	18,379
1693	*Id.* *Id.*	711
1694	*Id.* *Id.*	352
1695	*Id.* *Id.*	132
1696	*Id.* *Id.*	70
1697	Compagnie des Indes.	22,416
1698	*Id.*	21,302
1699	*Id.*	13,221
1700	*Id.*	91,183
1701	*Id.*	66,738
1702	*Id.*	37,061
1703	*Id.*	77,974
1704	*Id.*	63,141
1705	*Id.*	6,739
1706	*Id.*	137,768
1707	*Id.*	32,209
1708 à 1712	*Id.*	680,440
1713 à 1721	*Id.*	2,612,484

ANNÉES.	PROVENANCES.	QUANTITÉ DE LIVRES.
		liv. on.
1722 à 1723	Compagnie des Indes.	1,839,256
1724 à 1733	*Id.*	6,518,484
1734 à 1744	*Id.*	16,712,201
1745 à 1747	*Id.*	5,267,779
1748 à 1750	*Id.*	6,123,843
1751 à 1759	*Id.*	24,573,129
1760 à 1767	*Id.*	34,666,136
1768 à 1772	*Id.*	40,378,770
1773 à 1783	*Id.*	64,027,963
1784	*Id.*	10,148,257
1785	*Id.*	15,081,737
1786 à 1794	*Id.*	152,684,613
1795 à 1796	*Id.*	39,858,516
1797	*Id.*	18,076,106
1798	*Id.*	22,849,451
1799	*Id.*	24,077,422
1800	*Id.*	25,378,816
1801 à 1826	Importations évaluées à 29 millions par an, ensemble. . . .	754,000,000
1827	Compagnie des Indes.	32,000,000
1828	*Id.*	29,000,000
		kilogrammes.
1829	*Id.*	13,376,080
1830	*Id.*	13,720,778
1831	*Id.*	13,899,026
1832	*Id.*	14,307,203
1833	*Id.*	14,434,732
1834	*Id.*	15,858,737
1835	*Id.*	16,586 311
1836	*Id.*	22,286,004
1837	*Id.*	13,888,531
1838	*Id.*	14,671,447
1839	*Id.*	15,930,225
1840	*Id.*	14,380,344
1841	*Id.*	16,690,107
1842	*Id.*	18,026,698

Nous ne nous arrêterons pas à faire ici le relevé total de ces chiffres, parce qu'il est humainement impossible de garantir l'exactitude d'un pareil calcul. Il semble au premier abord représenter, du moins très-approximativement, l'ensemble des importations de la Grande-Bretagne depuis 1669; mais il ne tient pas compte des thés importés en fraude pendant ce long intervalle, et comment apprécier l'énorme excédant occasionné dans la première évaluation par cette contrebande permanente ? Nous avons dû ne point fixer de chiffre rigoureux: cette prétention ne peut sourire qu'à un mathématicien curieux de déterminer combien de milliards de livres [1] de thés la Grande-Bretagne a reçues dans l'espace de deux siècles; combien il faudrait de navires et de marins pour transporter un pareil chargement; et d'évaluer la quantité de numéraire auquel est censé correspondre le total des chiffres que nous venons de donner; mais de pareilles recherches spéculatives sont interdites à un écrivain qui a un but sérieux et généralement utile.

Il n'est pas besoin de faire remarquer que les chiffres du tableau ci-dessus représentent les thés importés et non ceux consommés. Ce n'est seulement que depuis 1836 que l'administration des douanes anglaises donne les tableaux officiels de la consommation de cette substance. Ils sont généralement à ceux de l'importation dans le rapport de 1 à 7; c'est-à-dire que l'Angleterre en exporte pour ses innombrables colonies environ un septième.

[1] La livre anglaise, inférieure à notre ancienne livre française (celle-ci valant 16 onces, et celle-là seulement 14), équivaut à 0kilog. 453.

ÉTATS-UNIS.

Le commerce de l'Amérique avec la Chine prit naissance vers la fin de la guerre de l'indépendance, et depuis il n'a cessé de s'accroître. Leur pavillon parut pour la première fois dans le port de Canton en 1784. Ce commerce a pris une extension énorme, et il aurait encore fait plus de progrès depuis 1818 si les Hollandais n'avaient repris leur concurrence, et si la Compagnie anglaise des Indes n'avait accaparé aux dépens des Américains la fourniture des thés du Canada. Voici le tableau de leurs importations depuis 1829 : (La livre américaine est la même que la livre anglaise valant 0 kil. 453.)

ANNÉES.	POIDS. liv.	on.
1829	6,636,790	
1830	8,609,415	
1831	5,182,867	
1832	9,906,606	
1833	12,588,640	
1834	16,274,679	
1835	14,414,380	
1836	16,381,126	
1837	16,973,742	
1838	14,414,046	
1839	9,340,061	
1840	19,981,476	

RUSSIE.

Les Russes cultivent depuis le XVIe siècle des relations amicales avec la Chine. Pierre-le-Grand envoya deux ambassadeurs à Pékin, Isbrands-Ides en 1693, et Ismaïlof en 1719. Ils obtinrent pour leur nation des priviléges que jamais les Chinois n'ont accordés à aucun autre peuple, tels que l'établissement d'un collége de jeunes Russes à Pékin même. Ce collége subsista jusqu'au commencement de ce siècle, où il fut supprimé à la suite d'un différend entre les deux empires; mais leur rapprochement dans ces dernières années a pris un caractère d'intimité. Il est impossible de préciser exactement le chiffre des importations de thés en Russie, attendu que ce commerce se fait par échanges à Kiakhta [1] et que de là il est transporté à la foire de Nijni-Nowogorod [2], rendez-vous

[1] Kiakhta, situé sur les frontières limitrophes de la Russie asiatique et de la Tartarie chinoise, est éloigné de Moscou de 5,807 verstes (de 104 3/10 au degré), équivalant à environ 1,500 lieues de France. C'est une petite ville de 5,000 âmes qui a, dans le mois de décembre, une foire fameuse où se fait la plus grande partie du commerce de la Russie avec la Chine. Le transport des marchandises de Kiakhta à la foire de Nijni-Nowogorod s'effectue par terre et par eau; dans le premier cas, il exige deux ans et dans le second trois ans, ou plutôt trois été fort courts, attendu que les rivières et canaux sont gelés pendant tout le reste de l'année.

[2] Nijni-Nowogorod est la capitale d'un gouvernement du même nom, situé entre ceux de Walidimir et de Kasan, dont la capitale vient d'être entièrement dévorée par les flammes. Nijni-Nowogorod doit également son importance à la fameuse foire qui y a été transportée en 1817 et qui se tenait alors à Markarieff. On porte à plus de 150,000 le nombre des marchands des divers pays de l'Europe et de l'Asie qui s'y rendent tous les ans. Cette foire commence le 29 juin et dure jusqu'à la fin de juillet. Il s'y est fait en 1836 un mouvement d'affaires évalué, par le *Journal de Saint-Pétersbourg*, à 114,165,000 roubles (114,165,000 francs.)

annuel, aux mois de juillet et d'août, du commerce de l'Asie orientale et de l'Europe septentrionale. Le mouvement d'affaires qui s'y opère s'élève à des sommes considérables. Les négociants de Moscou ont le monopole de cette foire; toutefois le gouvernement y admet d'autres marchands, pourvu qu'ils paient au fisc un droit égal à celui que paient les premiers. Les thés qui se vendent sur ces marchés sont réputés d'une qualité supérieure à ceux qui viennent par mer de Canton.— Un article remarquable inséré dans la *Revue des Deux-Mondes de* 1841, sous le titre de PROGRÈS DE LA RUSSIE DANS L'ASIE CENTRALE, dit que, d'après le relevé des douanes de Frortz-Kossawkaya, le thé acheté à Kiakhta des Chinois par les Russes, en 1823, a été de 130,256 pudds de 40 livres russes, correspondant à 16 kil. 375; en tout 2,132,942 kil., pour la somme de. . . . . 5,302,510 fr.

En 1837, on en acheta 213,063 pudds, faisant 3,488,966 kil. 1|2, pour . . . 8,277,204

Ce qui fait environ, terme moyen, 2 fr. 41 c. par kilog. Mais ce prix n'est que le taux d'achat sur les lieux; celui de la revente est toujours quatre ou cinq fois plus élevé; car il faut compter en sus les droits de douanes, les frais de transport, etc. En effet, à la foire de Nijni-Nowogorod, l'article seul des thés provenant de Kiakhta donne lieu à un mouvement d'affaires de 35 millions de roubles-assignations (35,000,000 fr.). La Russie exporte des thés pour la Suède, le Danemarck et le nord de l'Allemagne. Voici le tableau de ses importations depuis 1829 par Kiakhta, et depuis 1836 par Odessa; les pudds y sont réduits en kil.

ANNÉES.	Par KIAKHTA.	Par ODESSA.		VALEURS en kilogrammes.
	puds.			kilog.
1829	153,520			5,584,289 000
1830	154,554			5,621,901 250
1831	142,055			5,166,950 625
1832	179,474			6,528,367 750
1833	166,097			6,031,788 375
1834	174,119			6,333,578 625
1835	200,480		en tout :	7,292,460 000
1836	215,648 1/2	47,445	263,093 1/2	9,570,026 062
1837	193,970	10,490	204,469	7,437,232 500
1838	201,153 1/2	5,185	206,338 1/2	7,505,564 937

Il est à présumer que la quantité réelle des importations de thé en Russie, dépasse cette moyenne de 8,000,000 de kilogrammes, qui ne représente que les quantités acquittant des droits de douanes.

HOLLANDE.

A la fin du XVIe siècle, les Hollandais parvinrent à supplanter les Portugais et les Espagnols dans leur commerce avec la Chine et le Japon. Leur Compagnie des Indes, créée en 1602, fonda un comptoir à Ferandao, au Japon, en 1609, et s'empara de l'île Formose en 1620. Elle seule approvisionnait alors les autres états européens de la petite quantité de thé qui s'y consommait. Les Chinois ne tardèrent pas à manifester leurs préventions contre ces étrangers. Le gouverneur de Batavia, en 1653, expédia en vain une frégate à Canton pour y faire des échanges; elle re-

vint vide. En 1655, il envoya Keyser et Neuhoff en ambassade à Pékin; l'empereur refusa de les recevoir; les Chinois chassèrent même les Hollandais de Formose en 1662; depuis cette époque, il y eut froideur entre les deux nations jusqu'en 1683, qu'elles renouèrent leurs rapports commerciaux, qui ne furent interrompus que pendant la durée de l'incorporation de la Hollande à l'empire français, de 1795 à 1814. En 1795, le gouverneur de Batavia, d'après les conseils de M. Van Braam, envoya M. Titzing en ambassade à la cour de Pékin; cette mission quoique mieux accueillie de l'empereur que celle de lord Macartney, n'eut cependant que des résultats précaires et que les événements de la révolution française achevèrent d'annihiler. La restauration de la maison de Nassau, en rendant à la Hollande sa belle colonie de Java, lui rouvrit le débouché de la Chine; mais elle ne s'en laissa pas moins expulser des marchés de Canton par les Anglais et les Américains. Elle tire une grande partie du thé qu'elle consomme de sa propre colonie, et elle s'approvisionne du surplus auprès des Américains. Au reste, la consommation de cet article y a subi peu de variations depuis 1830, malgré l'augmentation de sa population. Cette immobilité est attribuée, par le ministre des finances de la Néerlande, à la concurrence du café et à la cherté du thé, par suite de la guerre récemment terminée de la Grande-Bretagne avec le céleste empire. Dans un document émané de cet homme d'état et qui a été mis à notre disposition, la consommation de cet article est portée pour 1840, à 450,000 kil. Le tableau suivant donne le nombre des quarts de caisse de thé débarqués dans les principaux ports du royaume néerlandais pendant les années 1836,

1837, 1838 et 1839. Il n'est pas possible de les évaluer exactement en kilog.

ANNÉES.	QUANTITÉS.
1836	23,982 quarts de caisse.
1837	35,143 *Id.*
1838	32,171 *Id.*
1839	20,292 *Id.*
1840	450,000 kilogrammes.

FRANCE.

La France n'occupe que le cinquième rang dans cette revue statistique. L'usage du thé, longtemps circonscrit chez elle aux tables de quelques grandes maisons, ne commence à pénétrer parmi les classes aisées que depuis un petit nombre d'années. L'époque fatale du choléra a déterminé un progrès sensible dans cette consommation. Auparavant on ne connaissait guère que les thés verts; aujourd'hui on commence à apprécier les thés noirs, et à comprendre qu'ils peuvent avantageusement soutenir la concurrence du chocolat et du café. Mais il n'en est pas moins vrai, qu'en dehors d'un petit cercle d'amateurs indigènes, ce salutaire produit de la Chine n'est point généralement estimé dans notre pays autant qu'il le mérite. Dans nos petites villes et dans nos campagnes, on continue de le reléguer comme médicamment au fond des pharmacies. L'état longtemps stationnaire de cette consommation chez nous tient à diverses causes. On n'a jusqu'à présent rien fait pour appeler l'attention publique sur cette

substance alimentaire; elle n'a obtenu ni la même protection ni les mêmes encouragements que tant d'autres denrées exotiques qui sont bien loin de la valoir. L'usage du café, que nos colonies nous fournissent en abondance, est trop enraciné parmi nos populations pour qu'il puisse de longtemps céder une modeste place à une denrée originaire d'une contrée lointaine avec laquelle nous n'avons entretenu jusqu'à présent que de rares et faibles relations de commerce. Ajoutons que notre infériorité sous ce rapport tient encore à ce que la manière de préparer le thé est très-peu répandue parmi les classes laborieuses qui ignorent tout ce que ce mode d'alimentation possède de savoureux, d'hygiénique et de reconfortant. Du reste, il n'est pas inutile de faire observer que l'usage du thé est encore tout nouveau parmi nous; et que l'Angleterre, pendant les cinquante premières années de l'introduction de cette substance, n'en a consommé que 121,545 liv., représentant à peine la moitié de ce que nous consommons aujourd'hui par an!... Ce rapprochement doit nous rassurer pour l'avenir. Sans prétendre que le thé soit appelé un jour à opérer une révolution dans nos habitudes nutritives, il est permis d'espérer que le temps et l'expérience dissiperont beaucoup d'erreurs et de préjugés accrédités sur ce précieux végétal, et qu'alors, en présence des prosélytes qu'il gagnera chaque jour, l'administration sera amenée à entrer dans une voie qui intéresse à la fois notre marine et notre commerce extérieur [1]; c'est-à-dire

[1] *Et l'importante question des sucres*, pouvons-nous ajouter aujourd'hui, en comparant la consommation de la France avec celle de la Grande Bretagne. On voit, d'après des relevés officiels, que cette dernière s'élève à plus du double de la nôtre, relativement à la population; et que cette différence provient, au dire même des économistes, de l'usage quotidien de la boisson du thé

à lier des rapports plus intimes avec le riche et populeux empire de l'Indo-Chine. Le temps n'est peut-être pas éloigné où elle sentira la nécessité de ressusciter la vieille influence du pavillon français dans ces lointains parages!...

Le tableau suivant de nos importations de thé est officiel; il émane du ministère du commerce et de l'agriculture :

ANNÉES.	QUANTITÉS.	ANNÉES.	QUANTITÉS.	ANNÉES.	QUANTITÉS.
	kilog.		kilog.		kilog.
1829	149,976	1834	141,270	1839	87,843
1830	46,255	1835	133,394	1840	124,498
1831	87,067	1836	143,152	1841	154,100
1832	160,587	1837	98,599	1842	231,880
1833	91,148	1838	113,674		

BELGIQUE.

Les états brabançons, sous la domination de la maison d'Autriche, envoyaient quelques navires en Chine. Charles II, roi d'Espagne, créa deux ans avant sa mort, en 1698, la Compagnie d'Ostende, qui ne put entrer en activité qu'en 1717; mais contrecarrée par la jalousie des Hollandais, elle fut obligée de se dissoudre en 1727, malgré la protection déclarée de la cour de Vienne.

La consommation du thé en Belgique ne date guère que de son incorporation à la Hollande; le tableau suivant atteste qu'elle a fait de sensibles progrès dans ce pays, depuis qu'il a conquis son indépendance.

ANNÉES.	IMPORTATIONS TOTALES de la Belgique.
	kilog.
1831	27,404
1832	110,555
1833	136,489
1834	84,465
1835	58,021
1836	47,119
1837	91,381
1838	69,224
1839	51,620

PRUSSE.

Sous les auspices du grand Frédéric, une compagnie se forma à Embden pour exploiter le commerce spécial des Indes et de la Chine ; mais cet établissement ne subsista que jusqu'au commencement de la révolution française. La Prusse tire en partie le peu de thé qu'elle consomme de la *Russie* par la voie de Stettin ; en partie des Chinois eux-mêmes par l'intermédiaire de quelques armateurs de Dantzick. En 1831, elle a reçu par la voie de Stettin 6 canistères de thé (mesure chinoise dont le poids est variable); en 1835, 2 ; en 1837, 7 ; en 1838, elle a reçu par la voie de Dantzick, 121 canistères, et en 1839, 174.

ZOLWEREIN GERMANIQUE ET LA VILLE LIBRE DE HAMBOURG.

On comprend sous cette dénomination tous les états

allemands de premier, de second et de troisième ordre qui se sont ralliés à la ligue des douanes prussiennes. Il a été constaté qu'en 1837, il avait été importé dans ces divers états 5,987 livres anglaises de thé sur lesquelles 3,349 avaient été consommées, 868 exportées, et 1,841 passées en transit pour la Prusse. Voici le tableau des importations et exportations de thé à Hambourg pendant les années 1836, 1837, 1838. Cette ville tient son thé de la Grande-Bretagne.

ANNÉES.	IMPORTÉ.	EXPORTÉ.
	livres.	livres angl.
1836	1,503,400	44,300
1837	1,344,000	100,000
1838	1,301,000	69,200

SUÈDE, NORWÈGE ET DANEMARCK.

Jadis la Suède avait aussi sa Compagnie des Indes fondée en 1727 par un négociant appelé Koning; ses vaisseaux fréquentaient les mers de Chine, et apportaient en retour des thés; aujourd'hui elle reçoit cet article d'autres puissances maritimes de l'Europe. En 1836, il a été importé dans ce royaume 33,144 livres anglaises de thé; en 1839, seulement dans la capitale Stockholm, 13,665. On a constaté que la Norwége, en 1835, avait reçu 59,205 liv. anglaises de thé. Le Danemarck, qui autrefois avait aussi une Compagnie des Indes, reconstituée en 1728, est au-

jourd'hui à cet égard dans la même position que la Suède. Sa consommation a la même importance[1].

Maintenant si on passe à une récapitulation générale, on trouve qu'il se consomme approximativement par année, en adoptant pour terme moyen 1838, savoir :

ÉTATS.	POPULATION.	THÉ CONSOMMÉ.
		kilog.
Angleterre.	27,000,000	14,671,447
États-Unis.	14,500,000	7,207,023
Russie.	64,000,000	7,505,564,937
Hollande.	2,600,000	450,000
France.	33,500,000	113,674
Belgique.	4,200,000	69,224
Prusse (par Dantzick).	12,000,000	15,000
Hambourg, pour l'intérieur de l'Allemagne.	125,000	800,000
Brême, Frise et Haut-Wesel. . . .	1,000,000	215,500
Danemarck, Suède et Norwége. .	8,000,000	65,000
Naples.	4,000,000	4,650
Autriche par Trieste et Venise. .	33,000,000	3,500
États sardes.	2,500,000	2,800
États romains.	3,500,000	2,100
Toscane.	1,500,000	2,000
Sicile.	2,000,000	850
Brésil[2].	3,500,000	100,000

Nous ne donnons ces aperçus qu'à titre de simples renseignements et sans en garantir la rigoureuse exactitude.

[1] Nous ne faisons pas entrer dans cette revue statistique la consommation extrêmement minime de l'Espagne, du Portugal, de la Suisse et de l'Italie, tributaires, pour ce produit, de la France et de l'Angleterre.

[2] Quoique le Brésil ait de nombreuses plantations de thés, le commerce des thés chinois y est encore très-actif ; il s'y fait en partie par l'entremise des États-Unis, et en autre partie par des navires brésiliens qui vont s'approvisionner à Canton.

Il nous suffit de faire apprécier par-là le haut degré de faveur dont jouit le thé chez les principales nations du globe. Si d'un côté l'on fait figurer dans ce compte-rendu les exportations de thé qui se font aux Philippines, au Tonquin, à la Cochinchine, à Siam, dans le Lahore, dans l'Afghanistan, et dans d'autres contrées de l'Asie centrale, il n'y a pas d'exagération à porter à 150, et même 200 millions le revenu annuel que ce seul article procure au Céleste Empire. Si d'un autre côté on tient compte de l'immense mouvement d'affaires que ce trafic alimente, du nombre de vaisseaux et de marins qu'il entretient, des échanges et des transactions qu'il nécessite, des sommes qu'il fait verser dans le trésor des états qui l'exploitent; si, en se plaçant à un point de vue encore plus élevé, on considère quelle influence le thé a exercée sur les mœurs et l'hygiène des peuples qui l'ont pris pour base de leur régime alimentaire, on sera convaincu qu'il n'est peut-être aucun produit exotique qui pèse d'un plus grand poids dans la balance du commerce et de la civilisation moderne.



Branche du thé.

CHAPITRE III.

Origine du Thé. — Sa description botanique.

L'arbuste qui produit le thé, de l'avis de tous les naturalistes, est indigène à la Chine, où il croît spontanément dans plusieurs provinces. Il paraît qu'il a été transplanté de bonne heure au Japon, où il a fini par s'acclimater comme dans son pays natal. Le nom de thé (en langue mandarine *tcha*, en japonais *tsjaa*,) vient du dialecte populaire usité dans la province du Fo-Kien, où il est cultivé en abondance.

« Le thé, dit M. Desfontaines (*Flore médicale*), est un « genre de plantes dycotélydones à fleurs complètes, po- « lypétalées, de la famille des auriontacées, offrant pour « caractère distinctif un calice à cinq ou six folioles, cinq « à neuf pétales, trois styles connivens, une capsule supé- « rieure à trois coques. Chaque fleur offre : 1° un calice « à cinq ou six divisions profondes, courtes, planes, ar- « rondies, obtuses; 2° une corolle composée de cinq à « neuf pétales, assez grands, arrondis, concaves; trois « pétales extérieurs dans les fleurs à neuf pétales; 3° des « étamines nombreuses insérées sur le réceptacle dont les « filaments sont filiformes, plus courts que la corolle, ter- « minées par des anthères à deux lobes arrondis; 4° un

« ovaire supérieur, globuleux, à trois côtés, surmonté de « trois styles rapprochés et connivens en un seul corps « subalé, de la longueur des étamines, terminées par trois « stigmates simples. Le fruit est une capsule globuleuse à « trois coques réunies à une partie inférieure à trois loges, « renfermant chacune une semence globuleuse, anguleuse « à une de ses faces. — Les feuilles sont alternes, dures, « ovales, lancéolées ou elliptiques, entières près la base, « dentées en scie dans le reste de leur longueur, et por- « tées sur un pétiole court et demi-cylindrique. Les bour- « geons sont aigus et accompagnés d'une écaille qui se « détache et tombe à l'époque de leur développement. — « Les fleurs naissent deux à deux dans les aisselles des « feuilles, sur des pédoncules courts et un peu épars. Le « calice est petit, persistant et à cinq divisions obtuses. La « corolle a le plus communément six pétales, blancs, ar- « rondis et ouverts; les deux extérieurs sont plus petits et « inégaux; sa largeur est d'environ trois centimètres. Les « étamines, au nombre de plus de deux cents, sont plus « courtes que la corolle et attachées sous l'ovaire. Chaque « anthère a deux loges. L'ovaire, qui est d'une forme « triangulaire, arrondi et surmonté d'un style partagé « en trois stigmates filiformes, devient une capsule à trois « loges rondes, monospermes, réunies par la base et s'ou- « vrant longitudinalement d'un seul côté. — Les graines « sont sphériques, anguleuses intérieurement, de la gros- « seur d'une aveline, revêtues d'une peau mince, luisante, « un peu dure et de couleur marron. Le noyau est hui- « leux, d'une saveur amère et désagréable, qui excite la « salivation et occasionne des nausées. »

Rapprochons de cette description, celles qui ont été

faites par MM. de Mirbel, membre de l'Institut, et Achille Richard, professeur de botanique à la Faculté de médecine de Paris. (*Dictionnaire de médecine.*)

« La hauteur de l'arbuste à thé, dit le premier, varie « de 4 à 30 pieds. Ses tiges se divisent en un grand nom- « bre de rameaux diffus ; ses feuilles sont alternes courte- « ment pétiolées, très-glabres, coriacées, d'un vert foncé, « ou ovales oblongues ou ovales elliptiques, pointues « aux deux bouts, entières inférieurement, dentelées « vers le sommet, longues de deux à trois pouces sur un « pouce de largeur. Les fleurs, de couleur blanche, ont à « peu près un pouce de diamètre. Elles naissent dans les « aisselles des feuilles, tantôt solitaires, tantôt réunies « plusieurs ensemble ; leurs pédoncules sont plus ou moins « allongés. Leur calice, petit et persistant, se compose de « cinq pétales ovales, arrondis et se recouvrant par les « bords ; la corolle se compose de huit à neuf pétales ar- « rondis, un peu étalés, un peu inégaux. Les étamines, au « nombre d'une centaine, sont resserrées à la base des « pétales et plus courtes qu'eux. Le pistil offre un ovaire « inadhérent, arrondi, à trois loges, contenant chacune « deux ovales. Son style se divise au sommet en trois « branches à stigmates peu apparents. Le fruit est une « capsule à trois coques arrondies et de la grosseur d'une « noisette. Chacune de ces coques renferme une graine « huileuse, d'une saveur amère et désagréable, qui excite « la salivation et occasionne des nausées.

« Cette espèce de plante, dit M. Richard, est un arbris- « seau toujours vert, communément de cinq à six pieds « d'élévation, parce qu'on le taille ou même qu'on le ré- « cèpe fréquemment pour que ses feuilles acquièrent un

« plus grand développement; car, abandonné à lui-même,
« il peut s'élever jusqu'à vingt-cinq et même trente pieds
« de hauteur. Ses feuilles, alternes et portées sur des pé-
« tioles trop courts, sont elliptiques, aiguës, dentées et
« assez fermes, glabres, luisantes, d'un vert assez intense,
« longues communément de deux ou trois pouces sur un
« pouce de largeur. Les fleurs sont blanches, assez grandes,
« courtement pédonculées, solitaires ou réunies en petit
« nombre à l'aisselle des feuilles supérieures. Leur calice
« monopétale à cinq divisions obtuses. La corolle se com-
« pose de trois, six à neuf pétales arrondis et étalés. Les
« étamines sont fort nombreuses; le fruit est formé géné-
« ralement de trois coques globuleuses, adhérentes entre
« elles par leur axe commun à une seule loge, s'ouvrant
« par une fente longitudinale et contenant une seule graine
« globuleuse. Quelquefois le fruit se compose de deux ou
« même d'une seule coque, renfermant une amande qui
« donne de l'huile. [1] »

De ces définitions scientifiques passons à d'autres détails explicatifs sur l'arbuste à thé.

Sa racine est noire, irrégulière, ligneuse et divisée; elle a quelque ressemblance avec celle du pêcher; son écorce est mince, sèche, couleur marron, cendrée sur la tige et nuancée de vert aux extrémités des branches; elle est dure, très-adhérente au bois et couverte d'une légère pellicule qui s'en détache quand l'écorce devient sèche; lorsque cette dernière est dépouillée de cette peau, elle paraît être verdâtre et son odeur a quelque rapport avec celle du coudrier et du noisetier, excepté qu'elle est un

[1] Les Chinois s'en servent pour la cuisine et l'éclairage.

peu plus forte. « Pour mieux connaître la nature de cet « arbre, dit le père Lecomte dans ses *Mémoires sur la* « *Chine*, j'eus la curiosité de goûter l'écorce du tronc et « des branches, je mâchai aussi du bois et des fibres ; l'un « et l'autre me parurent sans aucune amertume, et même « sur la fin j'y trouvai un goût de réglisse assez agréable « mais très-peu sensible. »

Le bois est dur et fibreux, d'un vert très-pâle, exhalant une mauvaise odeur quand il est frais. La moelle en est petite et adhérente au bois. Les branches sont très-nombreuses, irrégulières, différentes de formes, de grosseur et de longueur ; quoique la plupart soient d'un jet court, elles n'ont pas cependant d'annélites, comme en ont ordinairement les arbustes qui croissent de bonne heure ; les tiges de ces branches sont feuillues, courtes, épaisses, vertes, assez rondes, lisses d'un côté, mais creuses et rétrécies : « Les feuilles, dit le père Lecomte, sont allongées « et terminées en pointe ; elles sont assez droites, dentelées « tout autour. Les plus vieilles sont dures, cassantes et « amères ; elles ressemblent par leur forme et leur cou- « leur au cerisier-griottier (*hortensis cerasus*). Les nou- « velles, au contraire, ont plus de rapport avec le fusain « commun à graines rouges ; elles sont molles, flexibles, « rougeâtres, lisses, transparentes, et assez douces au « goût, surtout après qu'on les a un peu mâchées. »

Les fleurs ont quelque analogie avec nos roses sauvages ; elles continuent de pousser très-tard dans l'hiver ; « elles « piquent vivement la langue, dit Kœmpfer, et ne peu- « vent être prises ni en infusion ni autrement. »

Linnée rangea le genre Thé dans la famille des plantes qu'il appela *Polyandrie Monagynie*. MM. de Jussieu et

Ventenat le placèrent dans la famille des orangers ou hespérides (classe 13, ordre 10). MM. Poiret et Desfontaines adoptèrent cette classification et en firent un genre de plantes dicotélydones à fleurs complètes, polypétales et régulières. M. Decandolle, que la mort a enlevé à la science il y a à peine deux ans, créa la famille *Camelliées* dans laquelle il fit entrer le thé. Cette classification, plus rigoureusement exacte que les précédentes, conduisit à celle qui est aujourd'hui adoptée par tous les botanistes français et dont M. de Mirbel a l'honneur de l'invention. Ce savant a détaché l'arbuste chinois de la famille des *auriontacées* ou *hespérides*, et a composé avec lui et quelques autres genres une famille distincte sous le nom de Théacées.

L'arbuste à thé a une ressemblance frappante avec le *Camellia sesanqua;* l'œil le plus exercé a même de la peine à les distinguer l'un de l'autre quand ils ne sont pas en fleur. Les botanistes ont même discuté la question si le thé n'était pas un sous-genre du camellia. Le docteur Wallich, surintendant du jardin botanique de Calcutta, a trouvé une différence entre les deux plantes, marquée surtout par la forme de leurs fruits. Un autre naturaliste anglais, M. Griffith, qui a fait une longue résidence dans le Haut-Assam, dont nous parlerons plus loin, dit qu'après avoir attentivement examiné l'arbuste à thé et deux espèces de camellia des montagnes de Khasiya, il fut convaincu de leur identité, et donna même des dessins à l'appui de son opinion. Néanmoins le sentiment contraire prévaut aujourd'hui. Il est reconnu que le thé diffère du *Camellia sesanqua* par ses fleurs axillaires, au nombre de deux, qui ont les pétales moindres, non



Camelia Sesanqua.

carinées sous leur sommet, ainsi que par ses feuilles épaisses et non recourbées.

Une autre question n'a pas moins divisé les botanistes et les voyageurs, c'est celle de savoir s'il y a deux espèces de thé, l'une dont on tire le thé vert et l'autre le thé noir; ou bien si la distinction à établir entre ces deux classes distinctes de thé du commerce, repose tout entière sur un mode différent de préparation. Lettsom s'exprime ainsi sur ce point épineux : « Les arbres à thé noir qui « ont été élevés dans plusieurs pépinières autour de Lon- « dres présentent à l'œil quelques légères différences avec « ceux qui produisent le thé vert en Chine, et que j'ai re- « présentés dans mes gravures. Les feuilles en sont d'un « vert plus foncé ; elles ne sont point aussi profondément « dentelées ; la tige est d'une couleur plus sombre et « l'arbre entier paraît plus petit, mais les caractères bo- « taniques sont les mêmes. J'ai infusé toutes les sortes de « thé noir et de thé vert que j'ai pu me procurer, et j'ai « étendu les feuilles du premier sur les feuilles du se- « cond, afin de comparer leur grandeur et leur forme. Je « voulais par ce moyen découvrir leur âge. J'ai trouvé « les feuilles du thé vert aussi larges et aussi fibreuses que « celles du thé noir; cette identité m'a fait soupçonner « que la différence de ces deux thés ne tient pas à l'âge « des feuilles, mais à d'autres circonstances. Nous savons « qu'en Europe, le sol, la culture, l'exposition du terrain, « ont une grande influence sur tous les végétaux ; la même « espèce varie non-seulement d'une province à une autre, « mais d'un canton à celui qui l'avoisine. Cette diversité « dans la même plante doit être bien plus considérable « dans un pays aussi vaste que la Chine et dont les pro-

« vinces ont une climature fortement tranchée : ici règne « une chaleur tropicale, là un froid hyperboréen, ailleurs « une température moyenne. » — Lettsom conclut formellement en ces termes : « Il n'y a, à mon avis, qu'une seule « sorte d'arbre à thé ; la différence qui existe entre le thé « vert et le thé noir dépend des circonstances que j'ai rap- « pelées plus haut. On a remarqué que l'arbre à thé vert, « planté dans les pays où vient le thé noir, produit du thé « noir, et réciproquement. »

Cette opinion, conforme à celle de tous les voyageurs, est également celle de tous les botanistes modernes. Linnée et d'autres savants à sa suite distinguaient deux espèces de thé : le thé vert (*thea viridis*) et le thé noir (*thea bohea*). Mais cette distinction n'est plus admise aujourd'hui. Déjà Kœmpfer, Loureiro (*Flore de la Cochinchine*) ; Thumberg, disciple de Linnée (*Flora Japonica*), le père du Halde, avaient reconnu qu'il n'existait qu'une seule espèce d'arbuste. MM. Pigou, Crawfurd et Marjoribanck, agents de la Compagnie des Indes, qui ont exploré la Chine dans ces dernières années, MM. Medhurst et de Carpéna, sont de cet avis, qui est partagé par le docteur Sigmond, professeur de botanique à la société royale de Londres. Ce dernier dit, à la vérité, que les feuilles du thé vert sont longues et pointues, tandis que celles du thé noir sont plus larges et plus arrondies ; mais il n'hésite pas à affirmer que l'arbre est le même. Un des hanistes de Canton, Chowqua, bien connu sur les marchés de Londres, du Hâvre et de Bordeaux, dans un ouvrage qu'il a publié sur le thé en 1838, dit qu'il a visité au moins huit fois le Fo-Kien, et qu'il y a résidé chaque fois au moins quatre ou six mois ; il certifie également que le bohea peut

servir à faire de l'hyson et *vice versâ;* convenant toutefois que les thés préparés suivant la nature du sol qui les produit valent toujours mieux.

Pour nous résumer, le doute n'est plus possible sur l'identité de l'arbuste à thé vert et à thé noir. Deux écrivains anglais vivants, M. Davis, qui a exercé jusqu'à l'avènement de la reine Victoria les fonctions élevées de surintendant du commerce britannique en Chine, et M. Bruce, directeur des plantations de thé d'Assam, se prononcent de la manière la plus affirmative en faveur de cette identité. Le premier, au chapitre XIX de son *Histoire naturelle de la Chine*, dit à l'article Thé : « Les échantillons « qu'on apporte des provinces où se récoltent le thé vert et « le thé noir ont une légère différence dans la feuille; « celles du premier sont plus minces, d'une couleur un « peu moins foncée et d'une forme plus allongée que les « autres. Mais cette différence provient entièrement d'une « préparation diverse. Les Chinois avouent eux-mêmes « qu'on peut faire indistinctement du thé noir ou du thé « vert avec les feuilles du même arbre. »

Nous verrons au chapitre VI en quoi consiste la différence de manipulation des deux thés.

M. Bruce n'est pas moins explicite dans le rapport qu'il a publié à Calcutta en 1838, et qui a été reproduit dans le *Journal Asiatique* de janvier 1839. — Il dit dans un passage :

« Les feuilles de thé vert ne se récoltent pas de la même « manière que celles du thé noir, quoique l'arbre soit « exactement le même; ce qui ne saurait prêter sujet au « moindre doute, car, en ce moment même, je cueille « des feuilles pour faire du thé noir et du thé vert dans la

« même plantation et sur le même arbre. La différence se « réduit seulement au mode de fabrication et à rien de « plus. » (V. le ch. VI.)

On voit donc que l'expérience a pleinement confirmé l'opinion des plus célèbres botanistes contemporains. Ventenat, de Jussieu, Poiret, Decandolle, A. de Saint-Hilaire, Richard, de Mirbel, guidés par les seules lumières de la science, avaient déjà décidé à l'unanimité que dans le genre *thé* il n'existait qu'une seule espèce qui, de même que celles cultivées depuis longtemps, est susceptible d'un grand nombre de variétés. Leur vénérable maître, M. Desfontaines, s'était, il y a longtemps, exprimé formellement dans ce sens : « Les observations que j'ai faites, dit-il, « sur quelques individus cultivés au Muséum, et dont deux « ont fleuri abondamment, ont servi à me convaincre de « la rigoureuse exactitude de celles de Kœmpfer, de Thumberg et de Lettsom, qui n'ont reconnu qu'une seule espèce d'arbre à thé. »

CHAPITRE IV.

Des cultures du Thé.

Bien que l'introduction du thé en Europe datât de plus d'un demi-siècle, un voile impénétrable couvrait encore tout ce qui était relatif à sa culture et à sa manipulation, lorsque Kœmpfer publia son célèbre ouvrage, qui n'a rien perdu de la haute estime qui l'accueillit à son apparition. Ce savant voyageur, qui avait résidé au Japon, n'a parlé que de ce qui s'y pratiquait, mais les détails qu'il donne à ce sujet, outre qu'ils peuvent se rapporter à ce qui se passe en Chine, ont été reconnus si exacts, que nous pensons devoir en reproduire ici l'analyse, pour servir de préambule à l'exposé des méthodes usitées en Chine, au Brésil et à Assam.

Au Japon, on n'affecte aux plantations de thé ni jardins ni enclos particuliers; on les fait sur la lisière des champs de riz et de blé pour que l'ombre projetée par les arbres ne nuise point aux moissons. On n'ensemence pas non plus les graines dans un ordre régulier et symétrique. De distance en distance, on creuse des trous dans lesquels on met six graines au moins et douze au plus, c'est-à-dire autant qu'en contiennent les capsules. Ce nombre est nécessaire, parce que l'huile que renferment

les graines les rend sujettes à se rancir promptement ; il en lève à peine un cinquième. « Il arrive souvent, dit Kœmpfer, que deux ou trois arbustes poussent ensemble et sont si étroitement entrelacés qu'on croirait, au premier abord, qu'ils sortent de la même tige. »

On ne donne généralement aucun soin aux jeunes plants; seulement, quelques cultivateurs, plus industrieux, ont le bon sens d'extirper les mauvaises herbes qui croissent autour, de labourer la terre, et même de la fumer avec divers engrais. Les feuilles ne sont bonnes à cueillir que la troisième année, époque où elles sont abondantes et dans toute leur beauté. Au bout de sept ans environ, l'arbuste a atteint la hauteur d'un homme ; comme il croît ensuite très-lentement et qu'il porte peu de feuilles, on le recèpe jusqu'au tronc. A la suite de cette opération, il pousse des rejetons plus vigoureux et en plus grand nombre. On la diffère quelquefois jusqu'à ce que l'arbuste ait atteint l'âge de dix ans, mais toujours le cultivateur est largement indemnisé de ce sacrifice temporaire. Quant à la récolte et à la manipulation des feuilles, elles se pratiquent comme en Chine.

L'agriculture a été portée depuis des siècles, dans ce dernier empire, à un degré de perfection qui a émerveillé tous les Européens qui en ont visité l'intérieur. A chaque pas, ils ont eu occasion d'admirer avec quel art, quelle persévérance les Chinois savaient tirer parti du sol et du climat. Il n'est presque point de landes, point de bruyères sur leur vaste territoire qu'ils n'aient su utiliser. Le docteur Abel, attaché à l'ambassade de lord Amherst, en 1818, a publié une description des provinces qu'il traversa, et ce récit s'accorde parfaitement avec celui des personnes qui



Olea Fragrans.

ont pénétré plus tard dans cette contrée. Il dit que partout il eut sous les yeux le magnifique spectacle de la puissance de l'homme sur la nature; qu'à chaque pas se déroulèrent devant lui les preuves multipliées du caractère industrieux, tenace et laborieux des Chinois. Il vit sur sa route tantôt des champs couverts de céréales et de plantes légumineuses; telles que riz, orge, millet, haricots, fèves, navets, pommes de terre; tantôt des vergers de cotonniers, de mûriers, de cannes à sucre, de camellia sesanqua, d'*olea fragrans*, d'arbres à suif (*croton subiferum*), de lauriers-camphre (*laureus camphora*); de citronniers, d'orangers, etc., etc. Dans les intervalles des arbres étaient ensemencées des plantes utiles en médecine comme dans l'usage domestique. A coup sûr, rien ne doit être plus pittoresque qu'un paysage dont les productions sont si variées et offrent un si riche assortiment de couleurs bigarrées. Il suffit de l'avoir vu une fois pour être convaincu de la vérité du proverbe qui dit : *Qu'un Chinois tient ses champs en meilleur état que sa maison.* Ses instruments aratoires, tels que charrue, herse, houe, etc., sont d'une construction aussi simple qu'ingénieuse. Son système d'arrosage et d'irrigation est parfait; les aqueducs, les canaux qui sillonnent leur territoire en tous sens; les puits artésiens, qui y sont connus depuis les temps les plus reculés, attestent des connaissances hydrauliques très-étendues. Le plus petit cultivateur chinois a des machines pour distribuer de l'eau à volonté sur toutes les parties du territoire qu'il exploite. Un fermier anglais ou flamand ne saurait pas mieux que lui mettre à profit la moindre parcelle de terre et discerner le genre de production qui lui est le plus approprié. Par instinct et par habitude, il sait tenir compte des différences

géologiques du sol, des diversités de climat et de température, des influences atmosphériques, etc.

Chez un peuple aussi avancé dans la pratique des arts agricoles, la culture du thé a dû être et a été effectivement portée à un degré incomparable de perfection. Quoique l'arbuste croisse spontanément dans plusieurs endroits et que dans d'autres il serve de haie pour les champs, comme au Japon, il est des provinces de l'empire où l'on n'a épargné ni soins ni dépenses pour l'acclimater et en tirer les produits les plus exquis et les plus abondants. Les sortes de thés les plus connus des Européens viennent des provinces centrales et maritimes de la Chine, les plus belles et les plus fertiles de tout l'empire.

L'affluence de plus en plus grande des acheteurs étrangers a eu pour conséquence nécessaire d'en propager considérablement la culture en Chine. On l'élève aujourd'hui dans des localités où, il y a une trentaine d'années, il était inconnu ou complétement négligé. Les provinces de Fo-Kien, de Keang-Nan, de Che-Keang, de Keang-Si et de Keang-Soo en produisent la plus grande partie, et les Anglais prétendent que c'est le meilleur. Toutefois, celui qui se récolte aux environs de Pékin est le plus estimé parmi les hautes classes du pays. Les Russes achètent celui qui se cueille sur les confins de la Tartarie chinoise, et ce thé, d'une qualité réellement supérieure, est préféré dans le nord de l'Europe, et même en France, comme nous le verrons plus loin.

C'est de Fo-Kien (*heureux pays*) que vient la plus grande partie des thés consommés en Angleterre, en Hollande, en France et en Belgique. Fo-Kien est séparé du reste de l'empire par une chaîne de montagnes qui l'en-

tourent du côté des terres; le reste est bordé de rochers escarpés dont les cimes vont en diminuant et se prolongent jusqu'à la mer comme les gradins d'un amphithéâtre. Quoique très-montueux, le Fo-Kien produit autant de thé que les plus fertiles vallées. Dans un district de cette province qu'on appelle Kean-Ming-Foo, sont situées deux fermes qui ont acquis une grande célébrité par la supériorité de leurs produits provenant des monts Woo-e-Schan qui sont peuplés de temples et de couvents de bonzes. Les thés de cet endroit sont fort recherchés, quoique leur transport, qui se fait à dos d'homme, à cause de la rareté des bêtes de somme et du manque de routes praticables, entraîne de grandes dépenses. Ce district n'est éloigné de Canton que de 18 milles (environ six lieues); mais les fermes à thé sont situées à 300 milles dans l'intérieur des terres. Comme l'on a à traverser des montagnes, des ravins, des rivières et des canaux, il en résulte que le transport des thés peut durer des semaines et même des mois entiers. En général, la végétation du Fo-Kien n'est point naturellement luxueuse; le sol en est pauvre; le génie industrieux des habitants est seul parvenu à le rendre productif, à un tel point qu'on a réussi à y élever les fruits les plus rares et les plus savoureux.

Keang-Nan, qui a été récemment divisé en deux provinces, est une des contrées du globe que la nature s'est plu à combler de ses largesses. On assure que les habitants l'emportent beaucoup sur les autres Chinois, non-seulement sous le rapport de l'agriculture et de l'aptitude manufacturière, mais aussi pour les arts libéraux, les sciences et les lettres. Ce beau pays forme une plaine immense, entrecoupée de quelques collines et arrosée par un des

plus grands fleuves de l'ancien continent, le Yang-Tse. C'est là où se cultive et se prépare le songlo (voir au chapitre IX de la classification des thés.). Che-Keang est encore une province très-agricole et une pépinière d'arbustes à thé. Keang-Si et Keang-Soo sont toutes deux renommées par la salubrité de leur climat, et la population y est employée presque exclusivement à élever et à torréfier le thé.

L'arbuste se plaît sur la pente des coteaux et dans le voisinage des eaux courantes. Le père Lecomte assure que le meilleur thé vient dans une terre pierreuse, la qualité moyenne dans un sable léger, et la qualité inférieure dans une terre jaune et glaise. Son confrère, le père Du Halde, affirme que cette plante affectionne une terre légère, blanchâtre, sablonneuse, mais non pierreuse. Tous deux s'accordent à reconnaître que le meilleur thé vient dans les endroits exposés au midi, opinion qui est entièrement partagée par M. J.-F. Davis et par M. Bruce, déjà cités. Les observations de ces deux écrivains, revêtus l'un et l'autre d'un caractère officiel, qui ont visité plusieurs provinces de la Chine et qui ont expérimenté par eux-mêmes les cultures du thé, méritent la plus entière confiance. Dans son rapport, M. Bruce s'exprime en ces termes : « Je fais observer que le soleil exerce une action « extrêmement puissante sur les feuilles de l'arbuste ; car « dès que les arbres qui servent à ombrager les jeunes « plants ont été abattus, la feuille, qui alors était d'un « vert foncé, devient rapidement jaunâtre et conserve cette « couleur pendant quelques mois, au bout desquels elle « reprend graduellement son ton vert et vigoureux ; les « branches deviennent plus touffues et produisent des

« feuilles en beaucoup plus grand nombre que lorsqu'elles « étaient à l'ombre. . . . .

« Le thé qui se fait avec les feuilles poussées à l'ombre « est notablement inférieur à celui dont les feuilles ont « réfléchi les rayons du soleil. Il est reconnu : 1° que ces « dernières poussent plus rapidement ; 2° et que celles « des plants ombragés expriment quand elles sont roulées « une liqueur très-fluide, tandis que les autres rendent un « jus beaucoup plus visqueux. »

Ce témoignage est imposant et s'accorde pleinement avec ce que nous savons de l'action vivifiante du soleil sur la plus grande partie du règne végétal. Cependant au premier abord il semble être contredit par d'autres observations dont nous n'apprécions pas moins le caractère de sincérité. Mgr. de Carpena, vicaire apostolique du Saint-Siége dans le Fo-Kien, où il réside encore, a écrit une instruction manuscrite, concise mais substantielle, sur la manière dont on cultive le thé dans cette province. « Le « terrain plat et élevé, dit-il, est le plus propice pour les « arbres à thé. Ce terrain doit être humide, mais non pas « trop bourbeux ; solide, c'est-à-dire non mouvant. Quand « sa surface serait couverte de sable, cela ne nuirait point « aux arbres ; mais il ne doit pas être *pierreux*, parce que « ces arbres redoutent la sécheresse. La meilleure qualité « de terre est la rouge ou la *pâle*, comme l'appellent les « Chinois. En un mot, ces arbres aiment les lieux hu- « mides, froids, élevés et exposés aux vents d'est. Il y a « aussi au Fo-Kien beaucoup de plantations dont le ter- « rain n'est pas absolument plat, mais parce que ce ter- « rain est trop humide, quoique fertile d'ailleurs, les « arbres à thé qui y croissent ne sont ni aussi touffus ni

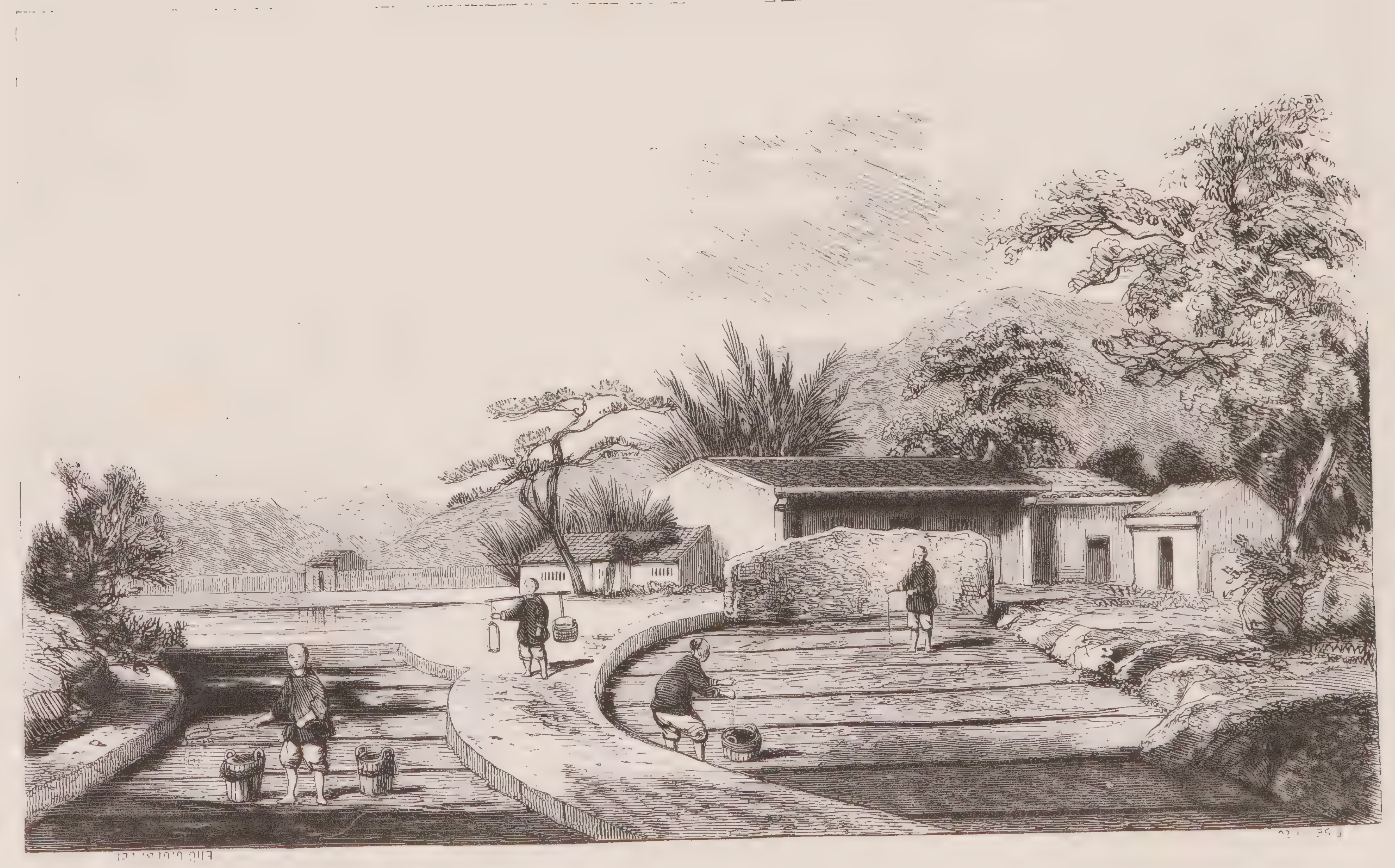
« d'une aussi bonne qualité que ceux des lieux plats. — « Tous les endroits du Fo-Kien qui réunissent les qualités « énoncées plus haut sont plantés d'arbres à thé, princi- « palement dans le district de King-Ning-Fou, vulgaire- « ment U-y-Sân[1]. »

Ce témoignage, émané d'une source aussi respectable, pour peu qu'on le pèse, n'infirme aucunement, au fond, ceux de MM. Davis et Bruce; il donne seulement à comprendre que l'arbre à thé ne se plaît ni dans un sol trop aride, trop exposé à un soleil d'airain, ni dans un terrain trop visqueux et trop marécageux; c'est la conclusion qu'avait déjà déduite le père Du Halde, en déclarant que cet arbuste n'aimait ni le soleil ardent, ni une humidité prolongée, et qu'il était froid de sa nature. On sait, d'après les récits de voyageurs vivants, qu'il prospère en Chine dans des contrées froides et que la neige ne lui fait aucun mal. Les Chinois estiment, suivant M. Bruce, que les sept dixièmes de la production totale de leur empire croissent dans les montagnes, et les trois autres dixièmes

[1] Un jeune naturaliste que la mort vient d'enlever, envoyé il y a quatre ans au Brésil par M. le ministre du commerce et de l'agriculture, pour y étudier la culture du thé, M. le docteur Guillemin, dit dans son rapport que les plus belles plantations qu'il y ait vues, existent dans la province de Saint-Paul, dont le sol est généralement argilo-ferrugineux et non trop compacte. L'aspect rabougri des thés du jardin botanique de Rio-Janeiro dépend, selon lui, de la mauvaise exposition de ce jardin dans un bas-fond, au niveau de la mer, frappé directement par les rayons d'un soleil brûlant, ainsi que de la qualité du sol, qui est très-argileux et fortement coloré par du tritoxide de fer, ce qui le rend assez semblable aux terres fortes de France. La température moyenne de Rio-Janeiro est de 23° 5′ centigrades au niveau de la mer. Celle du sol à la surface est pour le maximum de 45°, pour le minimum de 13°. Jugeant indispensable la condition d'humidité, M. Guillemin conseillait au gouvernement d'essayer des plantations de thé dans le département du Finistère, dont la température assez douce permet d'y cultiver le camellia en pleine terre. Hâtons-nous de dire que ces essais n'ont point réussi, et que la mission dispendieuse de ce jeune naturaliste n'a produit que d'infructueux résultats.



Manière de préparer la terre pour le semis.



Ensemencement.

seulement dans les plaines. Le climat qui lui paraît le plus favorable est situé entre le 25° et le 33° de latitude, si on en juge par le succès de sa culture en Chine. Une température moyenne, telle est donc la condition indispensable de la bonne venue de cet arbuste. On a pu s'en assurer en France, où il réussit mieux dans le nord que dans le midi.

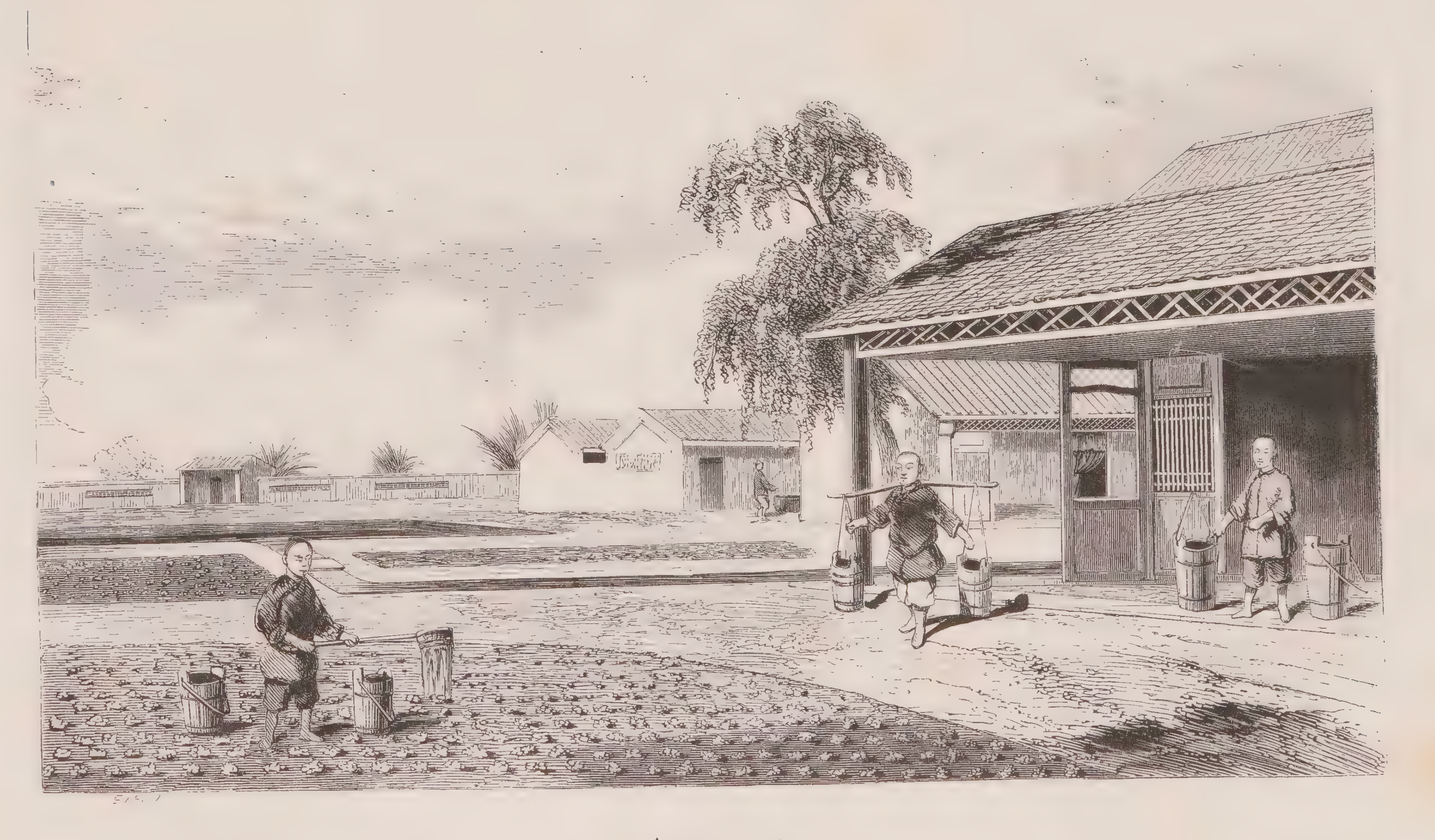
Suivant monseigneur de Carpena, la province de Fo-Kien, et celle de Kiang-si dans la partie qui y confine, sont celles où existent les plus florissantes plantations de thé. Le terrain est soigneusement préparé; on ne laisse ni herbes, ni broussailles, ni végétaux parasites. Après qu'il a été bien sarclé (et M. Bruce dit qu'on répète cette opération deux fois par an), on y fait des trous à deux mètres environ l'un de l'autre. M. Delamarre, missionnaire en Chine, dans une lettre communiquée au *Journal d'Agriculture-pratique*, par M. l'abbé Voisin, directeur des missions étrangères, prétend que cette distance est seulement de $0^{m}65$: distance évidemment trop faible, et qui aurait des inconvénients pour la croissance et la culture de l'arbuste, non moins que pour la récolte des feuilles. Ces petites fosses doivent avoir, suivant monseigneur de Carpena, 33 centimètres de profondeur; elles n'en ont que 10, d'après M. Delamarre. Ici encore nous adoptons la première assertion comme la plus vraisemblable, d'autant mieux qu'elle est confirmée par le témoignage de M. Bruce. On jette dans chaque trou de six à dix graines qu'on couvre d'une poignée de fumier de brebis, de cheval ou de gros bétail, mêlé avec de la cendre et réduit en poussière; puis on comble la fosse avec de la terre sans la fouler. Cette opération se fait, non dans le

mois d'octobre, comme le prétend M. Delamarre, mais dans le mois de février, après les pluies, afin que le sol ne soit pas trop sec. Lorsque l'on sème sur couche pour transplanter ensuite, on a la précaution, en plantant chaque élève, de fouler la terre autour des racines jusqu'à ce que la tige ait atteint la hauteur de 23 centimètres hors du sol. Quant à l'arbuste planté en pleine terre, on le ferait mourir en foulant la terre qui couvre ses racines et en sarclant les herbes qui croissent autour. On entrelace ordinairement des petites baguettes sur les fossés, afin de reconnaître les endroits ensemencés et en même temps les protéger contre les piétons et les bestiaux.

Les détails que donne M. Bruce, dans son rapport, coïncident parfaitement avec cette description [1].

MM. Bruce et de Carpena disent que les cultivateurs chinois n'empêchent pas directement le thé de croître; mais comme ils en cueillent les feuilles trois ou quatre fois l'an, cette opération répétée suffit pour arrêter le développement de l'arbuste. Cette conséquence est rigoureusement conforme aux principes les plus élémentaires de la botanique ; cependant il ne faut pas lui donner ici un sens trop absolu. Sans doute qu'une défoliation

[1] Au Brésil, on a également soin de bien préparer la terre par des labours à la houe, et d'y mettre un peu de fumier. Les semis de thé se font ordinairement dans les mois de janvier, février et mars. Lorsque la graine est suffisamment mûre, on la sème immédiatement, ou très-peu de temps après sa récolte, attendu, comme nous l'avons dit, qu'elle perd promptement sa faculté germinative. Les thés produisent une telle quantité de fleurs et de fruits qu'il s'échappe de ceux-ci beaucoup de graines qui germent sous les vieux pieds, et qui servent à alimenter les plantations. Celles-ci sont ordinairement disposées en quinconce, les arbustes étant distancés entre eux d'environ un mètre, afin de faciliter la cueillette des feuilles. Quelques agriculteurs plantent en lignes très-espacées, et dans les intervalles ils cultivent du maïs, des plantes légumineuses, etc.



Arrosement.

trop répétée est un obstacle à la croissance de l'arbre à thé; mais le plus puissant consiste dans l'opération du recépage pratiqué par les Chinois; ils ont même soin de forcer l'arbuste à se ramifier par la section fréquente des branches supérieures. Suivant les mêmes auteurs, dans le Fo-Kien et le Kiang-Si, un plant de thé, lorsqu'il est bien entretenu, peut donner des feuilles pendant trente, quarante ans et plus; ensuite on le recoupe au niveau du sol afin que de la souche il s'élève de nouveaux rejetons; ce qui indique clairement que l'opération du recépage, au lieu d'être pratiquée dans ces deux provinces, comme ailleurs, de sept ans en sept ans ou de dix ans en dix ans, ne l'est que beaucoup plus tard, en raison probablement d'une plus grande aptitude de terroir ou d'une culture plus savante.

Les arbres à thé se propagent généralement en transplantant les racines des individus trop vieux ou en employant la méthode de boutures, car les Chinois ignorent l'art de greffer; toutefois, il y a exception pour le Fo-Kien où on ne pratique que le semis.

Dans cette dernière province, la plupart des champs à thé n'ont pas besoin d'être arrosés; leur position inclinée permet d'y creuser facilement des rigoles et des tranchées; mais dans cette contrée comme dans d'autres, l'arrosage à bras ou par machines est de toute nécessité sur les hauteurs escarpées et les plateaux des montagnes; il est même à présumer qu'on le pratique avec une sollicitude toute particulière dans les grandes exploitations. La gravure 3, annexée à cet ouvrage, ne laisse aucun doute à cet égard.

La plupart des voyageurs qui ont écrit sur la Chine

affirment que le fumage des plantations de thé n'est observé que par un petit nombre de cultivateurs. Sans infirmer leur témoignage, que nous croyons impartial, il est permis de ne l'appliquer : 1° qu'aux terrains plats, humides, riches en humus; 2° qu'aux pauvres gens qui exploitent isolément leurs modestes propriétés sans avoir les moyens de l'amender, et qui en Chine, comme partout ailleurs, sont les plus nombreux. Mais le fumage est indispensable pour les champs situés sur le versant des montagnes, sur le flanc des collines; car, de l'aveu des mêmes écrivains, les inondations fréquentes occasionnées par les pluies y entraînent les terres végétales, qui y sont quelquefois si rares qu'elles laissent à nu les racines. Aussi les colons, pour réparer ces pertes ou suppléer à l'insuffisance du sol, sont-ils obligés de transporter dans leurs champs un engrais qu'ils tirent du lieu le plus voisin, et qu'ils ont soin de choisir, autant qu'il leur est possible, analogue au terrain de leurs plantations. C'est à peu près la même méthode que suivent nos vignerons.

Dans les grandes exploitations, ainsi que le montre la gravure n° 1, on se garde bien de négliger une partie aussi importante que le fumage.

Le docteur anglais Falconner a conclu, d'après une étude approfondie des diverses localités où le thé se cultive en Chine, qu'il croît sous une température de 73° à 54° 5′ Farenheit (22° cent. à 12°); qu'en été, la chaleur ne va pas au-dessous de 80° (26° cent.) et qu'en hiver, le baromètre descend de 54 à 46° (12° 7′ à 6° cent.); que la différence entre l'été et l'hiver sur les frontières du nord était de 59° (14° cent.), et sur celles du sud de 30° (1° cent. au-dessous de glace); que les endroits les plus pro-

pices au thé varient de température, année commune, de 54 à 64° (22° à 28° cent.); que la pluie tombe également dans tous les mois de l'année, et que l'humidité du climat est généralement modérée. Le docteur Abel, que nous avons déjà nommé, a fait un travail curieux sur la structure géologique des terrains où l'on cultive le thé. Ce travail s'accorde sur tous les points avec les observations de M. Falconner et celles des voyageurs qui ont exploré les provinces à thé de la Chine.

CHAPITRE V.

De la récolte des feuilles.

Lors de l'époque propre à la cueillette des feuilles de thé, les propriétaires de plantations louent à la journée des ouvriers qui exercent spécialement cette profession et y sont très-habiles; ils ne cueillent pas les feuilles à poignées, mais une à une, en évitant soigneusement d'endommager les branches et les bourgeons; et si long et si minutieux que paraisse ce travail, ils ramassent par jour de dix à quinze livres de feuilles. Kœmpfer a longuement décrit ce qui est relatif à cette sorte de moisson dans le Japon; il dit que la première cueille commence au milieu de la dernière lune précédant immédiatement l'équinoxe du printemps; c'est le premier mois de l'année japonnaise, correspondant à la fin de février ou au commencement de mars; on donne alors aux feuilles le nom de *Ficki-Tsjaa* ou thé en poudre, parce qu'on les pulvérise et qu'on les fait tremper dans l'eau chaude. Les jeunes et les tendres produisent le thé Impérial, destiné seulement à l'empereur, aux princes et aux grands seigneurs. Kœmpfer fait la description d'une plantation célèbre qui fournit le thé de la cour. — Udsi, dit-il, est une petite ville voisine de Meaco, capitale de l'empire japonnais. Dans ses environs,



Concassement du Thé feki.

se trouve une montagne de même nom renommée par la qualité de ses produits. Elle est entourée d'une double ceinture de haies et de fossés. Les arbres à thé sont plantés en allées régulières. Il y a des gens qui sont chargés uniquement de veiller sur ces arbres et de les préserver de la poussière, de la boue, des insectes, etc.; de les maintenir, en un mot, dans un état parfait de propreté. Les ouvriers qui doivent en cueillir les feuilles s'abstiennent dès la veille de tout aliment grossier qui pourrait leur donner une haleine susceptible de communiquer une mauvaise odeur à ces feuilles. Ils portent même des gants, de peur de les toucher avec les doigts. Les travaux s'effectuent sous une surveillance sévère, et lorsqu'ils sont achevés, la récolte est portée au palais impérial, par le surintendant, escorté d'une garde nombreuse.

La deuxième récolte, au Japon, a lieu à la fin de mars ou au commencement d'avril. Quelques-unes des feuilles sont arrivées à leur entière maturité, d'autres ne le sont pas encore; on les cueille toutes indifféremment, et ensuite on les trie, en les assortissant selon leur âge, leur grandeur et leur bonté; on en fait le *Too-tsjaa* ou thé chinois, parce qu'on l'infuse à la manière chinoise.

La troisième et dernière récolte se fait au mois de juin; les feuilles sont alors très-abondantes et complétement épanouies. On en tire le thé appelé *Ban-tsjaa*, qui est la sorte la plus commune et réservée au bas peuple.

Quelques-uns se limitent à deux récoltes par an; la première et la seconde répondent alors aux deuxième et troisième de l'année précédente. D'autres ne font qu'une seule récolte à l'époque de la troisième et dernière cueille. Mais, dans toutes ces méthodes, les feuilles n'en sont pas

moins chaque fois triées et classées en différentes sortes.

Lettsom, dans son consciencieux ouvrage, lorsqu'il est arrivé à la récolte du thé, se borne à copier Kœmpfer. Il ne dit rien sur la manière dont cette opération se pratique à la Chine, avouant avec franchise qu'il n'est pas assez bien renseigné à ce sujet. Plus heureux que cet estimable écrivain, nous pouvons donner à cet égard des détails circonstanciés, puisés à des sources dignes de foi. M. de Carpena dit positivement que, dans le Fo-Kien et le Kiang-Si, la première récolte commence dans les premiers jours d'avril. Le 5 de ce mois est un jour renommé parmi les Chinois, qui l'appellent *Chin-ming;* le thé cueilli dans cette journée a une grande réputation, qu'il justifie d'ailleurs par la finesse de son arôme. Des observations météorologiques expliquent l'origine et le crédit de cette superstition populaire, comme en France celle dont le jour de la Saint-Médard est l'objet. Les pluies, les vents et les giboulées qui succèdent alors à l'équinoxe du printemps, en Chine comme en Europe, donnent aux feuilles du thé un bouquet extrêmement suave. Cette remarque n'a point échappé à la perspicacité des colons chinois.

La pluie, comme nous l'avons dit au chapitre IV, est généralement contraire à cette récolte. Il y a même certaines sortes, telles surtout que le *Souchong*, qui ne peuvent être cueillies par une température humide. Pour procéder à cette opération, on choisit, autant que possible, un beau jour de soleil et la matinée, alors que les feuilles sont scintillantes des perles de la rosée. Cette règle est appliquée indistinctement à toutes les sortes de thé. Les dégustateurs exercés distinguent même au besoin si telles qualités ont été récoltées par un beau temps ou par la

Récolte des Feuilles.

pluie. Les Chinois prétendent que si on cueille les grandes feuilles de thé noir par une température pluvieuse, il en faudra quatorze livres pour faire deux livres de thé, tandis que si cette récolte a lieu par un temps sec, huit livres suffiront pour rendre la même quantité de deux livres. M. Bruce, qui a eu occasion d'interroger à cet égard un grand nombre de Chinois de diverses contrées, s'est assuré, par sa propre expérience, de la vérité du fait. On conçoit parfaitement que les feuilles détrempées par la pluie doivent rendre un liquide beaucoup moins dense et moins aromatique que celles dont la chaleur a pompé le principe aqueux.

La récolte des feuilles du thé vert diffère quelque peu de celle des feuilles du thé noir.

Les moissonneurs de thé vert ont une petite corbeille suspendue autour du cou par une courroie de deux pieds de longueur, afin que la corbeille soit à la hauteur de la ceinture. D'une main ils tiennent la branche, et de l'autre ils arrachent les feuilles une à une, en ayant soin d'en laisser une légère partie adhérente au pétiole, afin que de nouveaux rejetons puissent pousser. Cette méthode est incontestablement longue et minutieuse.

Quant au thé noir, les moissonneurs cueillent les feuilles avec les deux mains, en se servant du pouce et de l'index; ils les ramassent dans la paume de leurs mains, et quand elle est pleine les jettent dans un panier placé près de l'arbre. Cette besogne se fait avec une agilité si merveilleuse, que l'œil du spectateur a peine à en suivre la marche, et à distinguer les feuilles cueillies. Tout ce qu'il voit, ce sont des mains voltigeant de droite et de gauche, se vidant et s'emplissant avec une rapidité incroyable;

tout ce qu'il entend, c'est un frôlement continu qui a quelque chose de la régularité monotone d'une pendule.

La récolte, comme nous l'avons dit, ne s'ouvrant qu'au commencement d'avril, les premières feuilles pour le thé noir ne sont encore qu'en bourgeon ; celles couvertes d'un léger duvet fournissent le pékoë à pointes blanches ; l'arbuste ne les produit que jusqu'à l'âge de six ans. Quelques jours après, on récolte le pékoë noir. Dans le mois de mai, les feuilles qui ont poussé depuis la première récolte, ont atteint leur croissance ; elles forment alors la sorte appelée *Souchong*. Cinq ou six semaines plus tard, c'est-à-dire vers la fin de juin, on procède à la troisième récolte qui fournit le *Congo;* les feuilles choisies du *Congo* forment le *Campoy*. Quant au *Bohea*, il n'est pas entièrement produit par le canton de Fo-Kien qui porte ce nom. On donne cette dénomination générique au thé noir tiré des feuilles les plus communes de la dernière cueille.

Pour le thé vert, les premiers bourgeons de l'arbuste fournissent le *Hyson;* le *Schoulang* est un hyson soigneusement trié et préparé différemment ; la *Poudre à canon* est composée des feuilles les plus délicates roulées en globules. La dernière récolte fournit le *Tonkay*. Comme les feuilles qui le composent sont les plus vieilles et les plus coriaces, on prend peu de soin de leur manipulation.

M. l'abbé Delamarre, qui est ici parfaitement d'accord avec M. Bruce, rend ainsi compte de l'opération de la cueille :

« Ce n'est guère que vers la troisième année, aux pre-
« miers jours d'avril, qu'on peut cueillir les feuilles de
« thé. On laisse sur l'arbre celles des années précédentes
« qui, étant trop vieilles, ne peuvent plus servir, et on ne

« cueille que les feuilles de l'année. A l'aide de l'ongle [1], « on casse avec la feuille une partie de son pétiole de la « longueur de 0m02 cent. ou 9 lignes. De cette manière, « les branches poussent de nouveaux rejetons et en nombre « d'autant plus grand qu'on a arraché d'abord plus de « pétioles. Il faut avoir soin de ne jamais cueillir que les « feuilles nouvelles. Ordinairement il y a trois cueilles par « an, de vingt jours en vingt jours, parce qu'après chaque « récolte, l'arbre pousse de nouveaux rejetons et de nou- « velles feuilles. Plus les récoltes sont rapprochées ou, en « d'autres termes, plus les feuilles sont cueillies tendres et « jeunes, plus le thé est estimé. La première cueille printa- « nière vaut mieux que la suivante, et ainsi de suite [2]. »

Le meilleur thé est fourni par les branches supérieures;

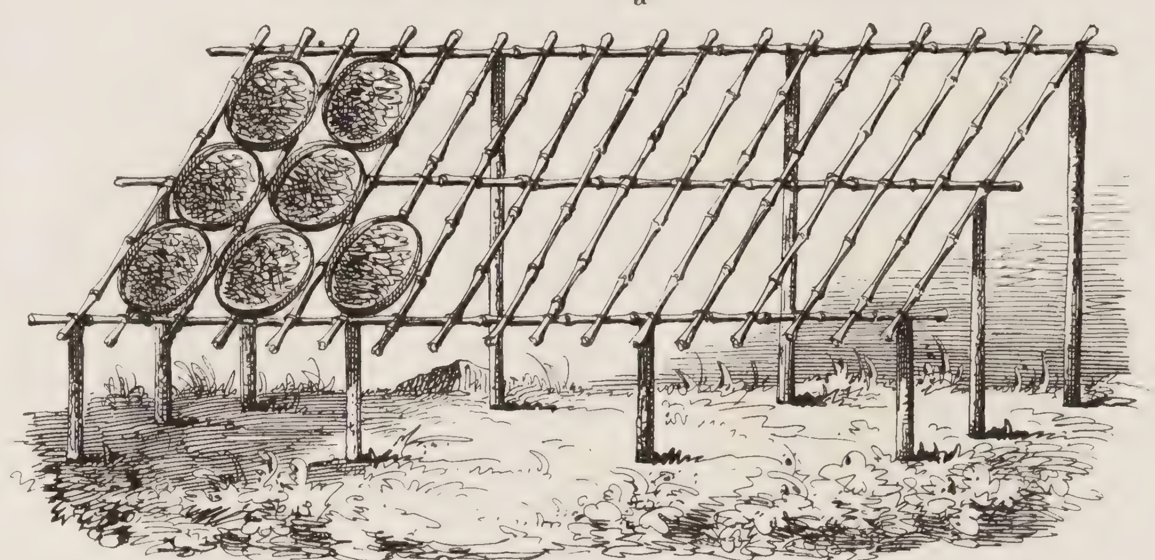
[1] Il est évident que M. Delamarre n'entend parler ici que de la récolte des feuilles destinées à faire le thé vert. Lettsom dit que les ouvriers se servent quelquefois d'un bâton crochu pour ramener à eux les branches trop élevées. Ce procédé, qui n'est point indiqué dans les gravures chinoises, et qui nous semble inutile, attendu la taille exiguë de l'arbre à thé cultivé, serait, dans tous les cas, beaucoup plus naturel que celui dont parlent quelques anciens auteurs, plus partisans du merveilleux que de la réalité. Suivant eux, les Chinois dressent des singes pour cueillir les feuilles des arbres à thé qui croissent dans les lieux escarpés. Ce conte ridicule a pourtant été répété textuellement par quelques écrivains modernes, et notamment dans un opuscule sur le thé, publié il y a quelque temps à Paris, et où se trouve reproduite par la gravure cette opération fantastique. Sans vouloir réfuter toutes les erreurs dont cet écrit fourmille, il est certain que ce fait est d'autant plus absurde, que la Chine ne produit aucun individu de la race simiane. Il faut également reléguer au rang des fables un autre genre de récolte dont parlent de vieux auteurs tels que Schort, Staunton, etc. : ils affirment gravement que le thé destiné à la boisson impériale n'est récolté que par de jeunes vierges. Quelques compilateurs n'ont pas manqué de s'emparer de cette assertion qui peut bien n'être pas contraire aux mœurs orientales, mais que nous croyons dénuée de fondement, attendu que les voyageurs modernes, qui ont pénétré jusqu'à Pékin, n'en parlent pas.

[2] Au Brésil, la récolte du thé, quoique non interrompue pendant toute l'année, est néanmoins plus productive pendant les mois d'août, septembre et octobre, qui sont le printemps de cette partie de l'Amérique. Elle est faite généralement par des femmes et des enfants nègres. Ils enlèvent avec discernement les feuilles tendres, d'un vert pâle, se servant de l'ongle pour couper le

les moyennes et les inférieures produisent des qualités relativement moins bonnes.

Un arbre à thé de bonne venue, suivant l'estimation de MM. Bruce, de Carpena et Delamarre, produit, terme moyen, de trois à quatre demi-kilog. de feuilles par an.

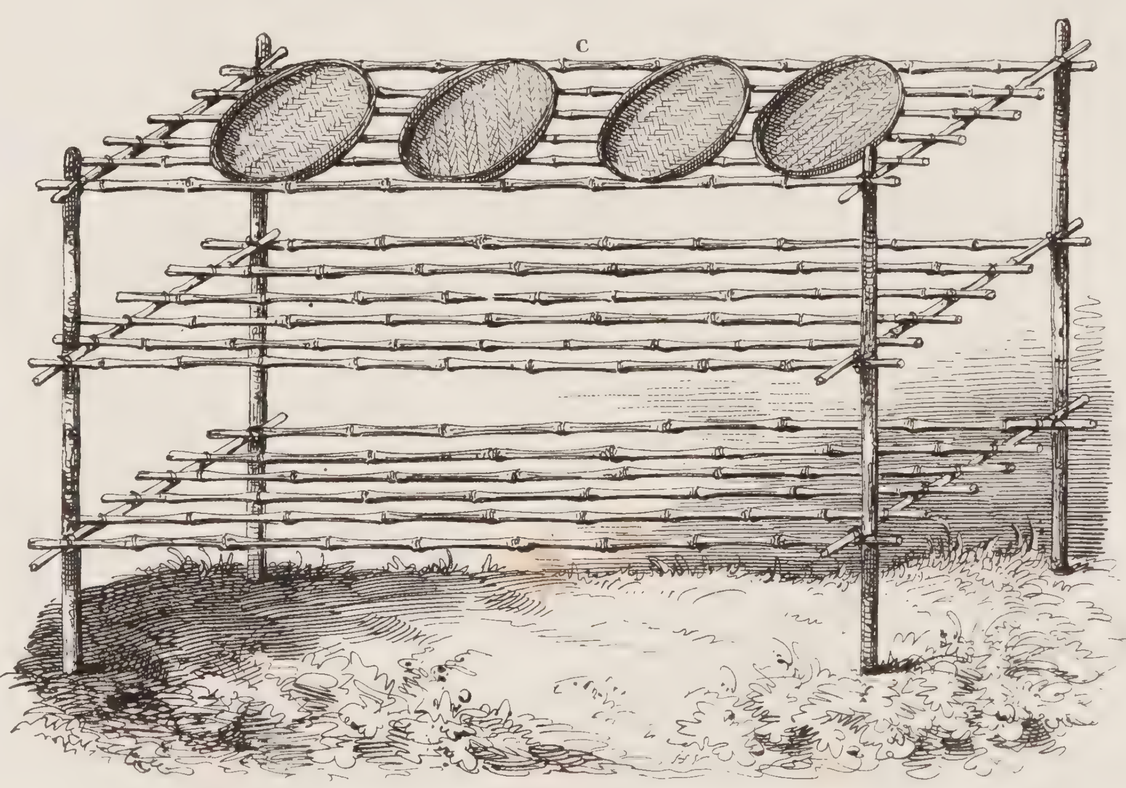
jeune bourgeon foliifère un peu au-dessus de la première ou deuxième feuille développée. Les feuilles tendres, servant à la confection des thés fins, sont cueillies comme en Chine, avec le pétiole et l'extrémité terminale de chaque bourgeon. La récolte peut devenir permanente en la régularisant de manière que les feuilles aient repoussé sur les plants les plus anciennement dépouillés au moment où l'on achève la défoliation des derniers. Chaque nègre peut cueillir environ un demi-arrobe (8 kilog.) par jour.



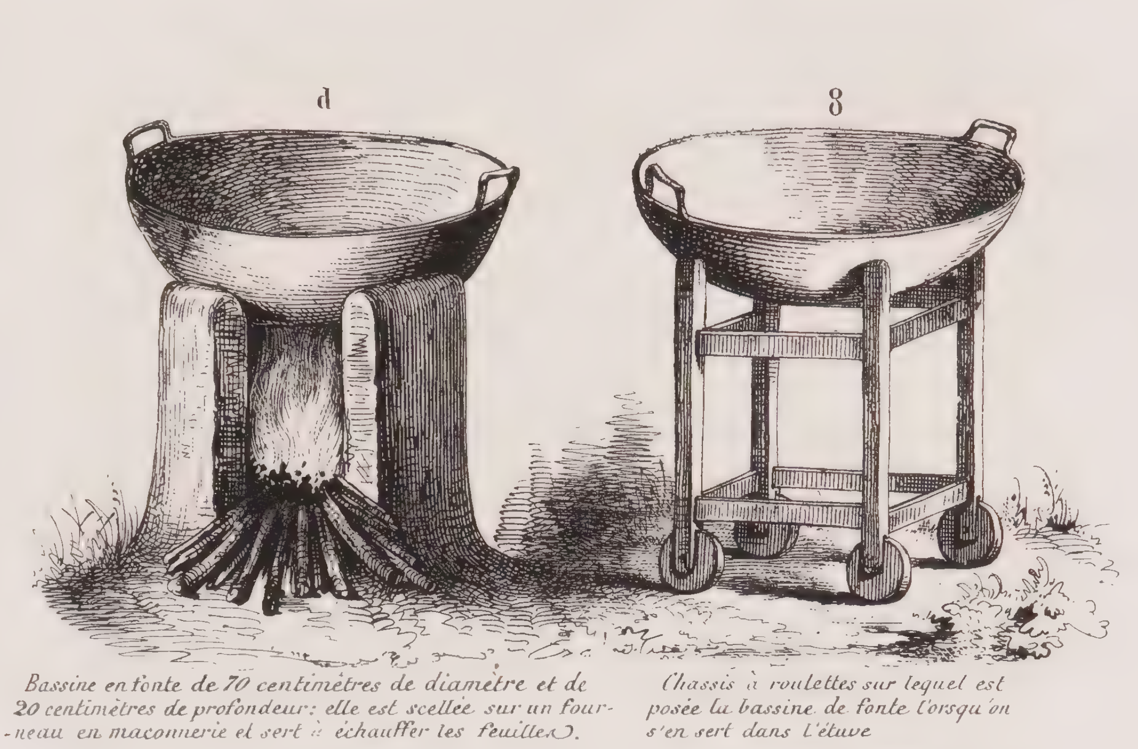
Chassis en bambou sur lequel sont posées les corbeilles remplies de feuilles fraîches exposées au soleil.



Rotin auquel, est adapté une pièce de bois circulaire: il sert à pousser les corbeilles sur les chassis et à les retirer

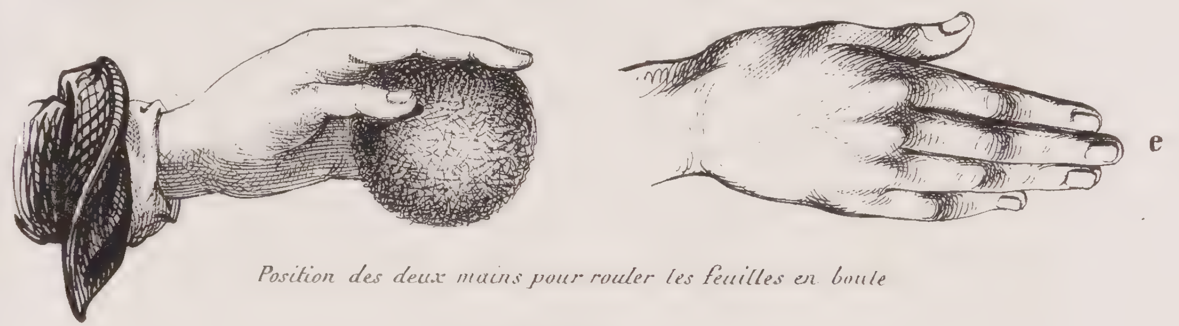


Chassis de bambou à claire-voie pour placer les corbeilles, quand on les retire du soleil.

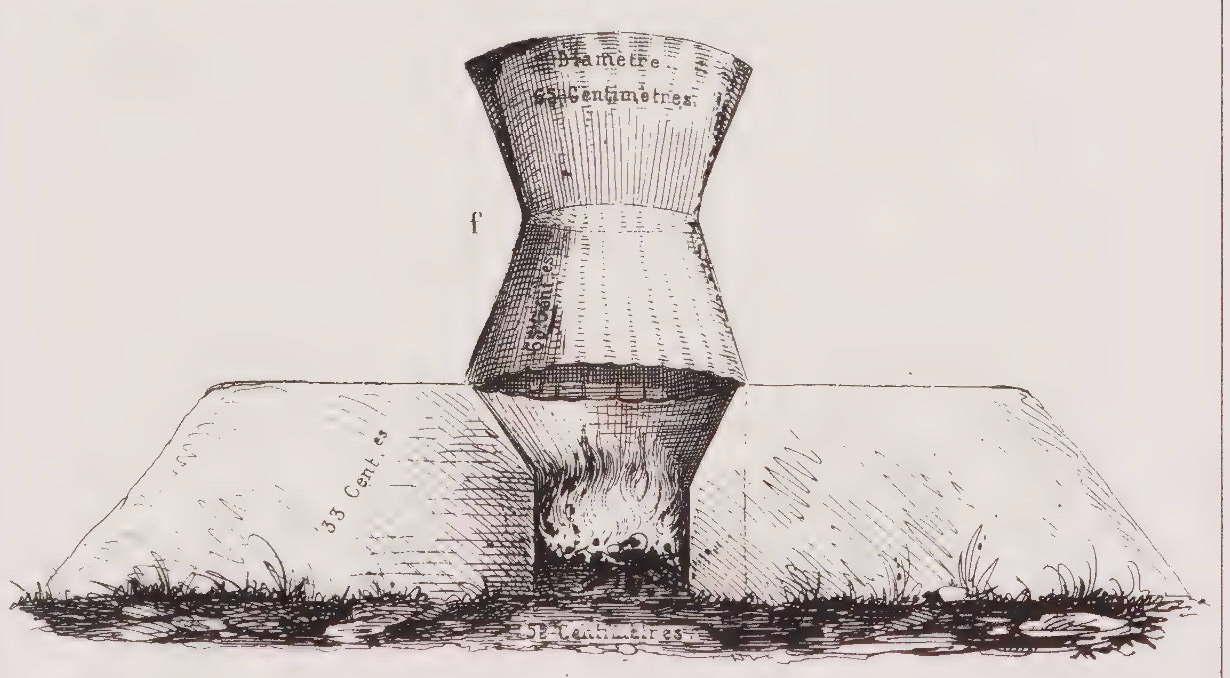


Bassine en fonte de 70 centimètres de diamètre et de 20 centimètres de profondeur: elle est scellée sur un fourneau en maçonnerie et sert à échauffer les feuilles.

Châssis à roulettes sur lequel est posée la bassine de fonte lorsqu'on s'en sert dans l'étuve



Position des deux mains pour rouler les feuilles en boule



Corbeille à sécher doublée de papier pour qu'elle conserve mieux la chaleur: elle est placée sur un feu doux de charbon de bois.

Imp. d'Aubert & Cie

CHAPITRE VI.

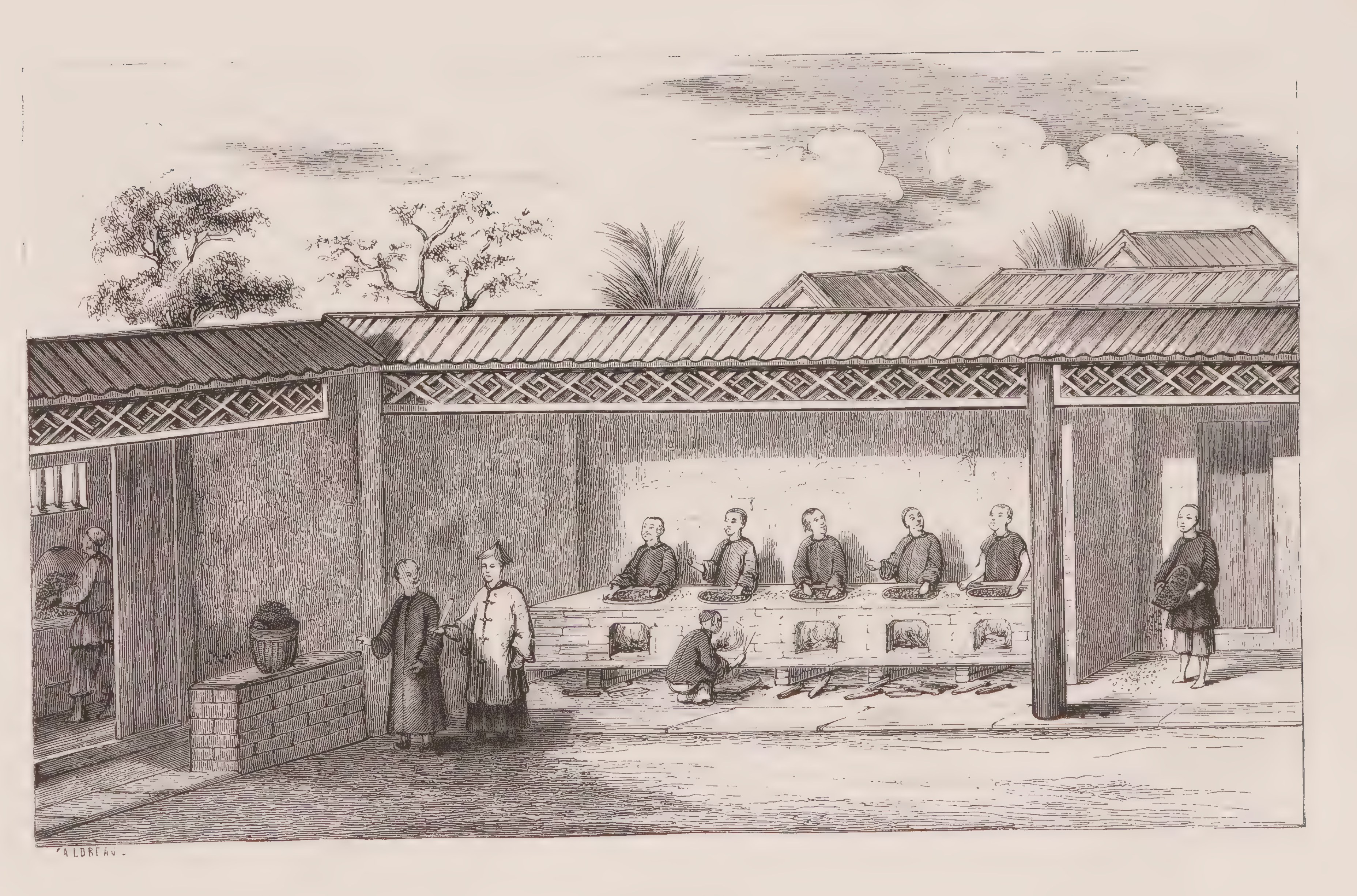
De la torréfaction du Thé, et de l'enroulement des feuilles.

La torréfaction constitue incontestablement la partie la plus importante de l'art de préparer le thé et d'obtenir de la même espèce d'arbuste les nombreuses variétés que nous connaissons en Europe, et qui ont chacune une apparence, un goût et des propriétés distinctes. Cet art a été jusque dans ces derniers temps un secret que les Chinois évitaient religieusement de communiquer aux étrangers. Depuis plusieurs années, on était parvenu, dans quelques contrées, telles qu'à Java et au Brésil, à créer des plantations de thé, à faire porter à l'arbuste la même quantité de feuilles aussi belles et aussi bonnes qu'en Chine; mais là s'était borné le succès de ces tentatives; la véritable méthode usitée dans le céleste empire était restée un mystère impénétrable. Tous les Européens qui ont visité la Chine depuis deux siècles en étaient revenus aussi peu instruits à cet égard qu'ils y étaient entrés. Le révérend ministre anglican Medhurst, qui l'a habitée pendant vingt-deux ans, de 1816 à 1838, dit même que le procédé de torréfaction y est caché non-seulement aux étrangers, mais encore au plus grand nombre des indigènes. Ce qui donnerait effectivement lieu de présumer que cet art n'est point tout à fait tombé dans le domaine public en Chine, c'est que,

dans les plantations de Java et du Brésil, on fit venir au commencement, et à grands frais, des colons chinois, et que néanmoins les expériences relatives à la torréfaction ne réussirent jamais que médiocrement. Les produits de ces manufactures sont aussi beaux à l'œil que ceux de Chine; leur apparence est même souvent plus séduisante; mais à l'infusion ils sont d'une infériorité marquée, et cette différence provient évidemment de la torréfaction.

Les descriptions qui ont été faites jusqu'ici sur la manière dont s'exécute cette opération ont été empruntées aux peintures chinoises qui en représentent les détails. Ces récits donnaient bien sans doute un aperçu du mécanisme de cette manipulation, de la forme architecturale des appartements où elle a lieu, des fonctions distinctes des personnes qui y coopéraient; mais elles ne nous initiaient point complétement à la partie savante de l'œuvre.

Ce n'est que tout récemment qu'a été levé le voile jusqu'alors impénétrable qui enveloppait les méthodes chinoises de torréfaction. Les plantations et les manufactures de thé des Anglais dans le Haut-Assam ont permis de faire connaître l'entière vérité à cet égard. M. Bruce, directeur en chef depuis dix ans de ce nouvel et magnifique établissement, a, dans un récent rapport officiel déjà cité, donné les détails les plus minutieux sur les divers modes usités par les Chinois pour fabriquer leurs nombreuses espèces de thé. Les communications qu'il fait à ce sujet sont de la plus grande authenticité, attendu qu'elles sont le résumé de conversations qu'il a eues avec plusieurs Chinois employés sous ses ordres, et dont le témoignage unanime était d'autant moins suspect qu'ils étaient la plupart de diverses contrées, et qu'on les interrogeait séparément. D'ailleurs,



Laboratoire.

les expériences journalières qu'avait occasion de faire M. Bruce pour s'assurer de l'exactitude des confidences de ses interlocuteurs, étaient toujours d'accord avec ces dernières. Nous n'hésitons donc pas à mettre à profit les renseignements donnés par cet honorable fonctionnaire étranger, et à déclarer que ce que nous avons écrit de relatif à la torréfaction des thés noirs et des thés verts est extrait en grande partie de son remarquable travail.

L'endroit où se torréfie le thé contient un certain nombre de fourneaux en maçonnerie de forme circulaire et d'une hauteur à mi-corps d'homme; chacun d'eux est surmonté d'une poêle ou plutôt d'une bassine de fonte adhérente au fourneau, également de forme circulaire, très-évasée et très-inclinée sur le devant, et ayant les bords relevés, afin que les feuilles ne puissent s'échapper ni sur le derrière ni sur les côtés, et qu'elles retombent naturellement sur le devant où se tient le torréfacteur.

Autant qu'il est possible, les feuilles doivent être employées le jour même de leur extraction. Si on différait leur cuisson de plus de vingt-quatre heures, elles s'échaufferaient, noirciraient, et perdraient leur parfum.

Pour mettre de l'ordre dans notre travail, nous allons successivement exposer les deux méthodes distinctes de torréfier les thés noirs et les thés verts.

§ 1. — *Torréfaction des Thés noirs.*

Comme nous l'avons dit dans le précédent chapitre, les feuilles qui servent à la fabrication du thé noir sont toujours cueillies avec une partie de leurs pétioles. Immé-

diatement après leur récolte, elles sont exposées au soleil pendant deux heures, dans de grands paniers de bambou à claire-voie (A); des ouvriers les remuent de temps en temps pour prévenir leur fermentation (B). Au bout de ce temps, on les porte au laboratoire et on les étend sur une claie pendant une demi-heure, afin de les laisser refroidir (C), puis on les replace dans de plus petits paniers qu'on pose sur des châssis quadrangulaires pour qu'ils ne touchent pas à terre. Cela fait, les ouvriers malaxent légèrement les feuilles avec la paume des mains, sans se servir des doigts, en les passant d'une main à l'autre, les laissent retomber dans le panier, les reprennent, et continuent ainsi pendant dix minutes. On les étend de nouveau sur la claie pendant une demi-heure. On réitère l'opération trois ou quatre fois, jusqu'à ce que les feuilles soient devenues souples comme de la peau; elle a pour effet de donner au thé une couleur foncée [1]. Alors commence la torréfaction. L'ouvrier qui en est chargé et qui est comme le chef de l'atelier, est debout en face du fourneau dans lequel brûle un feu bien clair de bambou; à sa gauche un homme tient le panier dans lequel sont les feuilles fraîches; deux autres, à sa droite, portent des espèces de mannes ou corbeilles creuses (*dollahs* anglais) pour recevoir au fur et à mesure chaque cuisson. Quand la bassine est chauffée au rouge (D), le torréfacteur y jette environ deux livres de feuilles qu'il étend bien uniformément, pour qu'elles

[1] Tous les écrivains qui ont traité de la torréfaction des thés, y compris même MM. Davis et Medhurst, prétendent qu'avant de livrer les feuilles fraîches à l'action du feu, les Chinois les plongent dans l'eau bouillante pendant une demi-minute; que cette immersion a pour objet de les dépouiller de leurs principes vireux. M. Bruce n'en dit mot pour aucune des sortes de thés, d'où il faut conclure qu'on se contente de faire subir d'abord aux uns et aux autres une malaxation manuelle.

Enroulement des Feuilles.

puissent avoir toutes le même degré de coction. Il les retourne en tous sens avec les mains, jusqu'à ce qu'elles deviennent si brûlantes qu'il ne puisse en supporter la pression ; cette opération est excessivement douloureuse, tant à cause de la température extrêmement élevée du local, des vapeurs suffocantes dont il est rempli, que du suc corrosif qui transsude des feuilles pétillantes au contact de la fonte rougie, car ce suc ronge la peau. Il faut cependant que cette manipulation continue sans relâche, les feuilles ne pouvant être roulées que lorsqu'elles sont chaudes. Cette première coction dure à peine une demi-minute ; dès qu'il s'aperçoit que les feuilles ont pris une certaine consistance molle et qu'elles peuvent s'enrouler, le torréfacteur les retire du feu et les remet aux hommes placés à sa droite, puis lave la bassine avec de l'eau froide, tandis qu'un autre la frotte intérieurement avec une verge de bambou pour enlever le duvet cotonneux qui provient de la plante et qui s'attache au fond et aux parois du vase. Si par hasard il reste quelques feuilles adhérentes à la bassine, le torréfacteur se sert pour les enlever d'une serviette qu'il tient à la bouche, sans doute pour atténuer la force des émanations qu'il respire. Les feuilles torréfiées sont jetées au fur et à mesure dans les corbeilles dont nous avons parlé ; on en verse environ quatre poignées dans chacune ; pour accélérer leur refroidissement, on les évente et on les vanne, puis on les étend sur une grande table couverte de nattes autour de laquelle sont rangés des hommes, des femmes et des enfants. Chacun prend un tas de feuilles devant soi et s'occupe de leur enroulement, qui s'exécute de la manière suivante : on en prend une poignée, on frotte vivement les mains l'une contre l'autre par un

mouvement circulaire qui s'opère en tenant les doigts serrés et les pouces étendus. Ainsi pressée en tous sens, la poignée de feuilles prend la forme d'une boule et rend un jus verdâtre (E). L'ouvrier recommence à plusieurs reprises; tantôt il agglomère les feuilles, tantôt il les sépare et les laisse retomber isolément pour les reprendre de nouveau ; tout cela avec une prestesse étonnante. Enfin, il les remet dans la manne qu'il agite circulairement, et les reporte au torréfacteur qui leur fait subir une deuxième coction. On alterne ainsi la torréfaction et l'enroulement jusqu'à trois ou quatre fois, mais en diminuant graduellement la chaleur.

Pour compléter la dessiccation des feuilles, on les étend sur un tamis pourvu de trous de diverses grandeurs ; ce tamis est placé au centre d'un panier élevé servant de séchoir, et représentant deux cônes tronqués superposés l'un à l'autre en sens opposés (F), de sorte que le milieu où est le tamis est beaucoup moins large que les deux bases extrêmes. Un feu de bois est allumé dans un fourneau différent de celui destiné à la première cuisson, attendu qu'il n'a point de bassine et qu'il est beaucoup plus petit : il faut laisser brûler le bois jusqu'à ce qu'il donne un brasier légèrement flamboyant, qui n'exhale ni odeur ni fumée. On place le panier sur ce petit fourneau de manière qu'il en occupe le centre ; mais auparavant on a eu soin de bien le secouer verticalement, de peur que les feuilles qui pourraient passer à travers les trous ne viennent à tomber dans le feu et n'occasionnent une fumée susceptible de détériorer le thé. Ces précautions prises on laisse le panier sur le fourneau, car aucun danger n'est à redouter, attendu que les rebords circulaires du panier qui recouvrent le brasier en sont suffisamment éloignés.

Triage des Feuilles.

Quand les feuilles sont à moitié sèches et qu'elles n'ont pas perdu tout à fait leur flexibilité, on retire le panier du feu et on verse le contenu du tamis dans de grandes corbeilles à claire-voie que l'on ne dépose jamais à terre, non plus que les cribles, mais sur des châssis.

Ce n'est que le lendemain qu'on procède au triage. Habituellement cette opération est confiée à des femmes et à des enfants; ils classent les feuilles suivant leur grandeur et leur finesse, séparant celles qui sont bien roulées de celles qui le sont moins, celles qui sont trop torréfiées de celles qui le sont convenablement[1]. Les plus jeunes et les plus tendres forment le *pekoë*, les deuxièmes en qualité le *paw-chong;* les suivantes le *souchong*, puis le *congou;* les plus grossières fournissent les dernières sortes.

Après leur assortiment, on range de nouveau les feuilles sur les tamis qui s'adaptent aux paniers à sécher et on les expose à l'action d'un feu encore plus doux que précédemment; au bout de quelques minutes on les retire, on les vanne, et on les jette dans une nouvelle corbeille. Cette opération, qui a pour but d'arriver à une parfaite dessiccation des thés noirs, est, de même que les premières cuissons, réitérée jusqu'à trois fois. Sur la fin, le feu ne doit plus flamboyer, mais être réduit à quelques tisons consumés. Afin que la chaleur ne s'évapore pas, on recouvre alors le panier d'une seconde corbeille ; en ayant toujours soin de retourner de temps en temps les feuilles avec les mains. On reconnaît qu'elles ont atteint leur dernier point de siccité, lorsqu'elles sont parfaitement crispées, rou-

[1] On voit que le triage des feuilles suit toujours la torréfaction, au lieu de la précéder, contrairement aux assertions de la plupart des auteurs qui ont traité de cette matière.

lées, et qu'elles se brisent à la moindre pression des doigts.

Tout est alors terminé. On emballe le thé dans de grandes caisses hermétiquement fermées, après l'y avoir tassé avec les mains, puis avec les pieds chaussés de bas très-propres.

Telle est la méthode usitée généralement en Chine pour confectionner les thés noirs, sauf quelques légères différences de manipulation qui s'appliquent au pekoë et au pouchong. Les feuilles du premier, que l'on cueille non encore épanouies et couvertes de leur duvet, sont aussitôt après leur récolte exposées tour à tour au soleil et à l'ombre; puis successivement soumises à l'action d'un feu fort doux, roulées et amollies, étendues sur de grands tamis; enfin, après avoir passé la nuit à l'air, elles sont triées le lendemain matin et subissent de suite une seule mais énergique torréfaction. Ce mode de préparation diffère quelque peu de celui que nous venons d'exposer. Quant au pouchong, la seule différence qu'il présente sous ce rapport avec les autres thés noirs, c'est qu'après avoir été roulé il est enveloppé dans des carrés de papier et mis en cet état dans les paniers à sécher[1], pour y subir ensuite l'action d'un feu très-doux.

Maintenant c'est le lieu d'aborder une question qui a été discutée déjà en Angleterre par tous les écrivains qui ont parlé de la Chine et de ses produits; question qui intéresse jusqu'à un certain point la science et même le

[1] Les Chinois ont un thé inconnu sur nos marchés et dont la fabrication est analogue au pouchong; ils l'appellent *sychée* et ne le réservent que pour leurs fêtes ou pour des présents à leurs prêtres. Il est roulé dans du papier, en forme de petites noix. Cette sorte, très-fine, est d'une fabrication tellement compliquée, suivant les Chinois, que sur cent torréfacteurs il y en a à peine un seul qui en connaisse les procédés.

commerce. Il est certain qu'il existe dans les thés noirs des parcelles de diverses plantes balsamiques. Quoiqu'on ne sache pas positivement quelles sont celles qui sont employées dans ce but, et que M. Bruce, ayant interrogé ses Chinois à ce sujet, n'ait obtenu d'eux aucun renseignement, on a pu reconnaître fréquemment dans les caisses venues de Canton des fleurs d'*Olea fragrans* (l'olivier odorant) et de *Camellia sesanqua*[1]. Indépendamment de ces deux fleurs, les récits des voyageurs et des missionnaires, joints aux fragments de végétaux trouvés dans les caisses venues de Chine, portent à croire que plusieurs autres plantes jouent un rôle actif dans l'aromatisation des thés chinois, comme, par exemple, la fleur d'oranger, le jasmin d'Arabie (*Nyctanthès-sambac*), le magnolia, l'anis étoilé (*Ilicium anasitum* de Linnée), le *Vetex pennata* du même, le *Chlorantius inconspicuus* de Schwartz, etc. Telles sont du moins les conjectures de nos botanistes contemporains les plus célèbres, Desfontaines, de Jussieu, de Mirbel, Richard, etc.

Ces végétaux, que l'on présume associés à quelques sortes de thés noirs, sont certainement pourvus d'un parfum délicat qu'ils peuvent lui communiquer, mais cependant jamais de manière à détruire celui qui est propre à

[1] L'*olea fragrans*, appelé par les Chinois *lanhoat*, et le *camellia sesanqua*, qu'ils désignent sous le nom de *Tcha-chou* (fleur de thé), ont été connus de sir Georges Staunton, membre de l'ambassade anglaise à Pékin, en 1793, et de Lettsom. Le *camellia* ressemble d'une manière frappante à l'arbuste à thé; ce n'est guère qu'à leur floraison respective qu'il est possible de se rendre compte de leur différence. Tous deux fleurissent au mois de décembre; mais le premier quelques jours avant l'autre, du moins dans nos climats; il n'affectionne que les terrains ingrats et impropres à toutes autres plantations. Sa fleur ressemble à celle de l'églantier, son fruit à une noisette; les Chinois en extraient une huile qui, pour la saveur et la limpidité, le cède peu à notre huile d'olive. Aussi la culture de cet arbuste est-elle très-étendue en Chine.

la feuille chinoise et qui est tellement prononcé qu'elle ne s'en dépouille jamais malgré sa plus grande vétusté.

Quoi qu'il en soit, on ignore encore absolument le procédé mis en usage par les Chinois pour effectuer le mélange dont nous parlons. Le font-ils immédiatement après la torréfaction ou seulement à la veille de l'exportation ? dans quelle quantité relative ces plantes sont-elles mêlées au thé ? quelles préparations leur fait-on subir préalablement ? Telles sont les questions qui restent encore à résoudre. Du reste, nous savons positivement que les produits des plantations de Java et d'Assam ne contiennent aucun principe aromatique étranger au thé ; ce qui les distingue éminemment de ceux qui nous arrivent de la Chine.

§ 2. — *Torréfaction du Thé vert.*

Toutes les feuilles de l'arbre à thé, ainsi que nous l'avons dit dans le précédent chapitre, concourent indistinctement à la fabrication des thés verts, pourvu qu'elles soient cueillies au raz de leurs pétioles. Dès qu'elles sont récoltées, le torréfacteur en jette environ trois livres à la fois dans la bassine chauffée à rouge, les retourne en tous sens, d'abord avec les mains nues, puis, quand la chaleur devient trop ardente, avec deux petites fourchettes de bambou à six dents, d'environ un pied de longueur. Il s'en sert en soulevant délicatement les feuilles, d'abord avec la main droite, puis avec la gauche, et par cet exercice continu les empêche de brûler ou de s'attacher au fond du vase. Au bout de trois minutes, elles ont acquis assez de flexi-

bilité pour être roulées sans se briser. Alors on les retire du feu, on les verse dans les mannes ou *dollahs* dont il a été question pour les thés noirs ; on les évente, puis on les macère avec les mains à peu près de la même manière. Il en sort une grande quantité de jus, surtout si elles sont fraîches. Quelques planteurs les soumettent à l'air pendant une nuit, et ces dernières renferment naturellement moins de principes aqueux.

Les feuilles pour le thé vert sont pétries avec les mains de manière à leur donner, non pas une forme sphérique comme pour le thé noir, mais elliptique ou plutôt conique. Ces petits cônes sont placés par rangées dans des mannes qu'on pose sur des châssis. Ils sont exposés au soleil pendant huit ou dix minutes, après quoi on les déroule un par un. Au fur et à mesure qu'on les déplie, on étend les feuilles dans des mannes et on les expose de nouveau au soleil, puis on les refaçonne en cône ; et ainsi de suite jusqu'à trois fois consécutives. Si le temps est pluvieux et qu'il semble ne devoir pas s'éclaircir, on effectue cette dessiccation en étendant le thé sur une claie et en le faisant chauffer lentement dans une étuve. Mais les torréfacteurs de thé vert ont rarement recours à cet expédient, préférant, à l'exemple de leurs confrères les torréfacteurs de thé noir, la chaleur bienfaisante du soleil à toute autre chaleur artificielle.

La troisième fois que les feuilles ont été ployées en cônes, puis séchées, elles ont nécessairement perdu la plus grande partie de leur moiteur aqueuse ; c'est le moment qu'on choisit pour les verser dans la bassine qui est incandescente ; on les tourne et retourne en tous sens ; puis, lorsqu'elles sont sur le point de brûler, on les jette dans

un panier, et tandis qu'elles sont encore chaudes on en transvase de quinze à vingt livres environ dans un sac préparé à cet effet, lequel sac est de toile épaisse et a environ quatre pieds de long sur deux de circonférence. On presse le thé dans ce sac avec beaucoup de force et en se servant des pieds et des bras. De la main gauche l'ouvrier en tient l'ouverture fermée au raz des feuilles, et de la droite il bat le thé à vigoureux coups de poings en le tournant en tous sens, et le resserrant à chaque fois. Lorsque l'ouvrier juge le thé réduit par cette pression au plus petit volume possible, il noue étroitement ce sac qui n'est plus alors rempli qu'au tiers, et en retourne l'excédant sur le fond, ce qui double la toile; puis il en tord les deux bouts à diverses reprises. Le sac étant ainsi hermétiquement fermé, il l'étend à terre, saute dessus à pieds joints en se tenant suspendu à une traverse de bois. Dans cette posture, il pèse de tout le poids de son corps, sur ce sac, le foulant tantôt d'un pied tantôt de l'autre, le retournant dans tous les sens, et l'ouvrant de temps à autre pour le resserrer de plus en plus. Quand cette balle de feuilles est devenue aussi dure qu'un caillou, il en ferme l'orifice avec le plus grand soin et la met de côté pour ce jour-là. Le lendemain matin, il ouvre le sac, en extrait les feuilles avec précaution, pour ne pas les déformer. Quelque vigoureusement tassées qu'elles aient été, elles n'adhèrent point les unes aux autres, attendu leur première dessiccation. On les met dans des corbeilles, puis on les passe au feu jusqu'à ce qu'elles soient crispées, recoquillées à peu près comme pour les thés noirs. Enfin, ce thé est ensuite emballé dans des caisses ou dans des paniers de bambou garnis de feuilles du même arbre, et on le conserve ainsi pendant



Confection des Corbeilles et emballage provisoire.



Transport des Thés sous les hangars où ils attendent leur torréfaction définitive.

deux, trois et même six mois avant de lui faire subir la dernière préparation.

Pour y procéder, on ouvre les caisses ou les paniers aux intervalles de temps que nous venons de désigner ; on étend le thé dans de grandes corbeilles qu'on expose à l'air jusqu'à ce qu'il se soit assez amolli pour être enroulé. Alors on fait rougir sur un feu de bois une bassine de fonte pareille à celle dont on se sert pour le thé noir ; on y jette environ sept livres de feuilles, qu'on roule alternativement avec les deux mains pour ne pas rendre cette occupation trop fatigante ; et comme la bassine est inclinée en avant (ainsi que nous l'avons décrit), les feuilles retombent continuellement vers le torréfacteur, qui les repousse toujours de bas en haut, en appuyant dessus avec la paume de la main et tenant les doigts en l'air, de crainte qu'ils ne viennent à toucher la fonte rougie.

Au bout d'une heure de ce travail douloureux, on jette les feuilles dans un gros crible sous lequel se trouvent perpendiculairement placés deux autres cribles, l'un moyen et l'autre fin. Par ce triple tamisage, le thé se trouve naturellement divisé en trois sortes : grosse, moyenne et fine. Le triage n'est encore qu'à son début. Les feuilles sont introduites successivement, en commençant par les plus larges, dans l'entonnoir d'une machine à vanner dont la construction est aussi simple qu'ingénieuse. Cet entonnoir correspond à une auge ayant trois divisions formant trois cases fixes au fond de chacune desquelles est une trappe par où le thé tombe dans un panier placé au-dessous. A l'une des deux extrémités de l'auge et près de l'entonnoir se trouve placé un grand éventail qui se met en mouvement au moyen d'une roue que l'ouvrier tourne

de la main droite tandis que de la gauche il fait fonctionner une coulisse pratiquée au fond de l'entonnoir et qui sert à regler la quantité de thé qui doit tomber à la fois. L'air qu'agite violemment l'éventail chasse les parcelles et la poussière du thé à l'autre extrémité, où elles sont arrêtées par une planche circulaire mobile que l'on avance ou recule à volonté. Là elles tombent par une ouverture-dans un panier préparé pour les recevoir. Ces pellicules sont le résidu de la cuisson et forment les thés verts les plus communs. La qualité suivante, qui est la meilleure, parce qu'elle se compose des feuilles les plus tendres de l'arbuste, est soufflée presque au bout de l'auge et tombe dans un panier. Ce thé fort estimé s'appelle *Young-Hyson* (hyson junior). La qualité qui suit est un peu plus lourde et ne s'envole pas aussi loin, elle tombe dans la même case et dans le même panier, qui sont l'un et l'autre partagés en deux par un compartiment. Ce thé est le *hyson*. Le suivant est plus pesant encore et tombe dans la deuxième case, non loin de l'éventail; on l'appelle *poudre à canon*, parce qu'il est roulé en petits globules. Enfin le thé le plus lourd tombe le plus près de l'éventail et presque sous l'orifice de l'entonnoir dans la première case. C'est la *grosse poudre à canon* ou thé *impérial*[1]; ses grains sont trois fois plus gros que ceux de la sorte précédente : ils se composent de plusieurs jeunes feuilles agglomérées ensemble et formant des petites boules compactes. Cette sorte est mise à part dans une caisse; on la coupe avec un instrument tranchant quand on veut la

[1] Les Chinois appellent cette sorte *Tychen;* les petites poudres à canon. *Cheochen;* l'hyson, *chingcha;* l'hyson-junior, *hyson-uchui;* les vieilles feuilles, *hyson-skin;* les petits bouts, *poocha;* et la belle poussière, *chamoot.*

Dernière torréfaction.

mélange ravec la poudre à canon proprement dite, à laquelle elle ressemble et de goût et de forme.

D'après cette description, que nous nous sommes efforcé de rendre aussi claire et aussi précise que nous l'a permis le texte anglais de M. Bruce, on peut se faire une idée de la patiente et laborieuse sollicitude qu'exige la préparation des diverses sortes de thés verts. Cependant l'épreuve de la machine à vanner pour les classer n'est point la dernière qu'elles aient à subir : des femmes et des enfants s'emparent des paniers, en déposent le contenu sur une table, puis s'occupent avec attention d'enlever les mauvaises feuilles, les téguments et débris de tiges et de branches qui peuvent s'être mêlés au thé. Ce travail est fort long et fort ennuyeux, attendu que la manière plus ou moins consciencieuse dont il est fait influe puissamment sur la valeur et le prix des diverses sortes. Pour abréger quelque peu cette aride besogne, on passe encore les thés, depuis la poudre à canon jusqu'à la poussière, au sortir de l'entonnoir, dans des tamis pourvus de trous de diverses grandeurs. Nous l'avons déjà dit, quoique de bambou, ces tamis, sont aussi solides, aussi symétriquement percés que s'ils étaient de fil d'archal.

Quand ces thés sont ainsi bien épluchés, bien épurés, on les remet encore dans des bassines rougies au feu ; on les roule et on les trie de nouveau ; enfin, on leur administre un troisième et semblable traitement. Mais cette dernière fois on ajoute, à la cuisson, pour sept livres de feuilles une demi-cuillerée à café d'une poudre dont voici la composition : 3[4 de sulfate de chaux et 1[4 d'indigo pulvérisé et passé à travers une mousseline très-fine. On roule le thé avec cette mixtion pendant une heure au

moins. Ce procédé a pour effet de donner au thé une nuance uniforme, d'empêcher qu'il ne s'y trouve des grains d'un vert plus pâle ou plus foncé les uns que les autres; du reste, cette poudre n'ôte ni n'ajoute rien à l'arôme du thé : l'indigo donne la couleur, et le sulfate de chaux la fixe. Les Chinois appellent *Younglin* la première de ces substances, et la seconde *Acco*[1].

A l'issue de leur dernière cuisson, les thés verts sont emballés tout chauds dans des caisses où on les tasse à l'aide des pieds et des mains[2].

Les deux descriptions que nous venons de donner et dont nous garantissons la scrupuleuse exactitude, attendu qu'elles émanent de sources officielles, et jusqu'ici inconnues en France, démontrent victorieusement, s'il en était encore besoin, que les thés noirs et les thés verts proviennent des feuilles de la même espèce d'arbuste ; mais que leur mode

[1] C'est sans doute de cette composition que parle Lettsom dans ce passage de son ouvrage : « Un de mes amis m'informe qu'il possède une collection com« plète de toutes les opérations manuelles qu'exige la préparation du thé. « Sur l'un d'eux on voit plusieurs personnes occupées à trier les feuilles, et à « les faire sécher au soleil. Elles ont auprès d'elles plusieurs paniers remplis « d'une substance visqueuse verdâtre. On ne connaît ni la nature ni la destina« tion de cette substance. Cependant il est avéré à mes yeux qu'elle concourt « utilement à cette manipulation. »

[2] Voici la méthode usitée au Brésil pour fabriquer les thés verts : On verse les feuilles dans une bassine très-évasée, en fer poli, ayant environ 1 mèt. de diamètre et 30 cent. de profondeur : elle est placée sur un fourneau allumé avec du bois. On les retire quand elles ont acquis un certain degré de souplesse. A la seconde opération, qui a pour but l'enroulement, on malaxe les feuilles sur des nattes de bambou; ce travail dure une demi-heure environ. Dans une troisième opération, on replace les feuilles dans les mêmes bassines et on les agite sans cesse avec les mains, en les faisant sauter et voltiger. La dessiccation achevée, on retire le thé des bassines et on le crible dans des tamis de bambou. D'après cette description officielle, on peut concevoir que les thés du Brésil soient inférieurs à ceux de Chine, leur préparation étant souverainement distincte.



Intérieur des Magasins d'un haniste, à Canton.

de préparation, presque entièrement distinct, établit leur différence de couleur, de goût et de propriété. Les premiers ne sont bons à être employés qu'au bout d'une année et même plus; car, à l'instar de nos vins, leur arôme se perfectionne et se veloute en vieillissant. Avant de les livrer à l'exportation, on les fait sécher encore sur un feu doux, pour leur ôter tout principe d'humidité.

Les thés verts étant moins torréfiés que les thés noirs, conservent davantage leur couleur et leur force primitive, mais aussi ils résistent bien moins à l'action du temps; cependant, il ne faut pas s'en servir avant une année, afin qu'ils aient eu le temps de se dépouiller d'une partie de leur odeur herbacée, ainsi que de leurs principes narcotiques et styptiques. Tous les thés fins destinés à l'exportation sont mis dans des caisses vernissées, doublées de lames d'étain, de plomb, de feuilles sèches ou de papier peint, afin d'en clore tous les interstices et de les rendre imperméables à l'air extérieur; ces caisses sont en outre revêtues de nattes de bambou très-serrées, ou recouvertes en peau; mais ce dernier emballage ne se pratique que pour les thés fins envoyés en Russie, et qu'on désigne sous le nom de thés de caravane.

Les sortes communes sont simplement déposées dans des paniers fermés, d'où on les retire pour les emballer dans des caisses au fur et à mesure de leur livraison.

Les nombreuses et délicates manipulations qu'exige le thé depuis sa culture jusqu'à sa conversion en denrée alimentaire, expliquent les difficultés que l'on a éprouvées pendant si longtemps, soit d'abord pour l'acclimater, soit ensuite pour en extraire un article de consommation de

première utilité. Mais l'activité et la persévérance infatigables qui caractérisent le gouvernement anglais n'ont point reculé devant ces obstacles. Le magnifique établissement du Haut-Assam est un nouveau fleuron à ajouter à sa couronne industrielle. Créé depuis dix années seulement, il a coûté des sommes immenses à la compagnie des Indes; mais, grâce à la convenance du terroir et à une direction aussi habile qu'intelligente, il est aujourd'hui en voie de dédommager largement ses fondateurs de leurs avances de fonds. Chaque année, suivant les calculs de M. Bruce, surintendant de ces plantations, le chiffre des produits double, et si cette progression géométrique continue, il n'y a pas lieu de douter que d'ici à quelques années la colonie d'Assam ne soit en état de fournir à la métropole le tiers de sa consommation actuelle. La qualité de ses produits semble suivre la même loi progressive; ils ne le cèdent que peu à ceux de la Chine, et on se rendra facilement compte de ces rapides et importants résultats, si l'on considère que la haute administration de cet établissement, auquel sont attachés un grand nombre de Chinois, est parfaitement renseignée sur tous les procédés usités dans le céleste empire pour la culture et la préparation du thé. Il est vraisemblable que le succès toujours croissant de cette entreprise, aussi hardie que grandiose, ne restera pas le seul que l'on puisse citer.

CHAPITRE VII.

Composition chimique du Thé.

PAR M. E. PÉLIGOT,
Professeur au Conservatoire des arts et métiers.

Le thé, cette feuille privilégiée qui unit par un lien commercial toutes les contrées du globe, qui établit une similitude de goût entre les populations les plus éloignées par l'espace et par les mœurs, n'a fixé qu'à de rares intervalles l'attention des chimistes qui, depuis cinquante ans, dirigent les progrès de leur science vers la connaissance des produits végétaux que l'homme sait appliquer à ses besoins. L'oubli dans lequel cette plante est restée jusqu'à ce jour est d'autant plus difficile à justifier, qu'il existe dans l'aspect, dans l'arôme, dans les propriétés nutritives ou médicales des diverses sortes de thé, des différences tellement grandes que chacun a pu les reconnaître et les constater.

Quelles sont les causes de ces différences qui influent tant sur le prix et sur les usages de cette feuille? C'est à la science à répondre à cette question; et la science, interrogée, reste muette.

Plusieurs chimistes anglais, parmi lesquels il faut citer le célèbre sir H. Davy, Frank, Brande, ont néanmoins cherché à établir la nature et la proportion des principes

constituants d'une substance si importante pour les relations extérieures et pour l'alimentation de leur pays. Mais les résultats auxquels ils sont arrivés sont trop contradictoires pour qu'il soit possible d'y ajouter foi; M. Steinhouse lui-même, qui a publié tout récemment une analyse partielle des thés les plus employés en Angleterre, est arrivé à des données numériques qui laissent encore beaucoup à désirer.

Je n'étais pas encore convaincu de l'insuffisance de ces divers travaux lorsque j'entrepris, sur les vives instances de M. Houssaye, de résumer dans son livre les faits acquis à la science sur la nature chimique du thé; aussi, en commençant mon travail d'historien et de critique, je fus tout d'abord arrêté par l'impossibilité de lui donner le moindre intérêt pratique. Je voulus alors établir tout au moins par quelques essais la nature et la quantité des éléments solides que contient l'infusion de thé préparée comme boisson, dans les circonstances les plus habituelles. Mais, dès les premières expériences que je tentai pour connaître un peu la composition de cette feuille, j'arrivai à des résultats nouveaux, inattendus, qui me portèrent à la soumettre à un examen plus approfondi. Je fus ainsi conduit à entreprendre sur ce sujet un travail assez étendu, et je m'y décidai d'autant plus volontiers qu'une heureuse occasion s'offrait à moi d'opérer sur des échantillons de thés abondants, nombreux, authentiques, que M. Houssaye, qui avait provoqué ces recherches et qui pressentait leur importance, mit à ma disposition avec une libéralité et une bonne grâce dont je lui sais infiniment de gré. Je donnerai donc dans ce chapitre, outre le résumé des divers travaux qui ont été publiés sur le thé, les résultats pratiques de mes propres recherches, bien qu'elles ne soient pas encore

terminées, réservant les détails et les déductions purement scientifiques pour le mémoire que je lirai prochainement sur ce sujet à l'Académie des Sciences.

De même que tous les végétaux, le thé offre une composition complexe, et contient un nombre assez considérable de principes mal définis, dont la séparation présente de sérieuses difficultés : de là le désaccord qu'on remarque dans les analyses qui en ont été faites. D'après Frank, qui le premier a publié une analyse quantitative du thé, cette substance renferme :

	Thé vert.	Thé noir.
Tannin	34,6	40,6
Gomme	5,9	6,5
Albumine végétale	5,7	6,3
Fibre ligneuse	51,3	44,6
Perte	2,5	2,0
	100,0	100,0

Ainsi que le remarque M. Berzélius, la proportion de tannin indiquée par Frank est beaucoup trop grande ; car ce chimiste a pris pour tannin toutes les substances dissoutes par l'alcool qu'il a fait agir sur l'extrait aqueux ; Davy, au contraire, a trouvé dans le thé souchong 32,5 pour 100 d'extrait, dont dix parties seulement étaient absorbées par les membranes : d'où il conclut que les 22,5 parties restantes ne consistaient pas en tannin ; de même, il n'a trouvé que 8,5 pour 100 de tannin dans le thé vert.

Outre les matières qui viennent d'être signalées, le thé contient d'autres produits dignes d'une mention toute spéciale, qui sont : 1° une huile essentielle qui est la cause de son arôme, et qui exerce une grande influence sur sa valeur vénale : cette huile, qu'on peut isoler en distillant

le thé avec de l'eau, est jaunâtre, épaisse, douée de l'odeur du thé, mais plus forte et étourdissante. Diverses sortes de thés chinois contiennent, sans aucun doute, outre l'huile essentielle qui préexiste dans la feuille naturelle, d'autres huiles essentielles empruntées à des végétaux odorants, tels que l'olea fragrans, la fleur d'oranger, etc., que les Chinois ajoutent au thé dans des circonstances qui ne sont pas connues, ainsi que cela a été dit dans le chapitre VI de ce livre. Ces principes odorants sont, dans tous les cas, en trop petite quantité pour que le chimiste puisse en fixer, soit la nature, soit la proportion exacte.

2° Un principe azoté qui a été signalé il y a une douzaine d'années par M. Oudry. Ce principe, auquel on a donné le nom de *théine*, est identique avec la substance découverte en 1820 dans le café par Runge, la *caféine*, et aussi avec celle que Th. Martius a extraite du *guarana*, médicament fort recherché des Brésiliens. Il est remarquable de rencontrer la théine dans les deux substances alimentaires qu'on emploie dans les conditions les plus semblables, dans le thé et le café, qu'on peut considérer comme à peu près équivalents par leurs usages et par leur action sur notre économie.

3° Un autre principe azoté, qui n'avait pas été signalé jusqu'à ce jour et qui se trouve en abondance dans la feuille de thé, après qu'on en a extrait, au moyen de l'eau bouillante, tous les principes solubles qu'elle renferme. Au point de vue pratique, l'existence de cette matière offre peu d'intérêt; elle en a beaucoup, au contraire, au point de vue scientifique, car il résulterait de mes expériences, encore incomplètes et inédites, que ce produit est identique avec *le caséum* qui forme la matière azotée du lait

des animaux. Si ce fait est exact, il peut devenir d'une haute importance pour la question, si débattue aujourd'hui, de la préexistence dans les végétaux des matières azotées qu'on trouve chez les animaux, ces matières devant concourir, par l'assimilation directe, à leur nutrition.

Quoi qu'il en soit à cet égard, voici un tableau représentant la composition des deux sortes de thés que j'emprunte au *Traité de chimie organique* de M. Liebig. Ce célèbre chimiste ne cite pas l'auteur de ces analyses, qui est, je crois, un chimiste hollandais, M. Mulder; bien qu'elles soient inexactes sur plusieurs points, elles peuvent être considérées comme l'expression la plus fidèle de nos connaissances actuelles sur ce sujet.

100 parties de thé de Chine renferment :

	Thé vert.	Thé noir.
Huile essentielle	0,79	0,60
Chlorophylle	2,22	1,84
Cire	0,28	»
Résine	2,22	3,64
Gomme	8,56	7,28
Tannin	17,80	12,88
Théine	0,43	0,46
Matière extractive	22,80	19,88
Id. foncée	»	1,48
Matière colorante du thé séparée par l'acide hydrochlorique	23,60	19,12
Albumine	3,00	2,80
Fibre	17,08	28,32
Cendres	5,56	5,24

J'aurai occasion, dans le courant de ce chapitre, de revenir sur quelques-uns des résultats énoncés dans ce tableau.

Au point de vue pratique, le thé contient deux parties essentiellement distinctes : l'une est soluble dans l'eau

bouillante, l'autre ne l'est pas. La première contient l'huile essentielle, le tannin, la gomme, la théine, la matière extractive, la plus grande partie des sels qui constituent les cendres; la seconde est formée des autres substances énumérées dans les analyses que je viens de citer. J'ai entrepris la détermination de ces deux parties sur vingt-sept sortes de thés, qui sont, d'après M. Houssaye, toutes celles qu'on trouve habituellement dans le commerce en France et en Angleterre. Ces analyses ont été faites en épuisant complétement, au moyen de l'eau distillée bouillante, 10 grammes de chaque sorte. La feuille épuisée était soumise à une lente dessiccation, d'abord à la température ordinaire, ensuite à l'étuve à la température de 110 degrés centigrades : la différence entre le poids de la feuille ordinaire et celui de la feuille épuisée et séchée a donné la quantité de matières solubles que contenait la première.

Il fallait d'ailleurs, pour arriver à des résultats précis, opérer sur la feuille prise au même état de dessiccation avant et après son traitement par l'eau bouillante. Or, la feuille, telle qu'elle arrive de Chine, n'est jamais complétement sèche, soit que la torréfaction ne lui ait enlevé qu'une partie de l'eau qu'elle contient lorsqu'elle vient d'être récoltée, soit qu'elle ait emprunté à l'atmosphère, pendant le voyage, une certaine quantité d'humidité, soit enfin que ces deux causes concourent, ainsi que cela est très-vraisemblable, à son état de non siccité complète. J'ai donc déterminé la quantité d'eau que perd chacun de ces thés, et j'en ai tenu compte dans l'estimation de leurs produits solubles et insolubles. Je crois inutile de rapporter ici tous ces nombres; je dirai seulement que les thés noirs contiennent en moyenne 10, et les thés verts 8 pour cent d'eau. Parmi

ces derniers, la poudre à canon perd 6,6 d'eau pour cent à 120° ; le hyson-skin 8,6. Parmi les thés noirs, le souchong fin perd 11,7; le pekoë orange 8,6, et le assam 8,2. Ce sont les nombres les plus extrêmes que j'aie obtenus. Ces différences paraissent tenir surtout à l'état plus ou moins compact des diverses sortes de thés.

Je donnerai maintenant la proportion des matières solubles contenues dans les thés. J'ai trouvé que 100 parties des thés dont les noms suivent, contiennent :

THÉS NOIRS.

	Parties solubles dans l'eau bouillante. Les thés étant pris	
	à l'état sec	à l'état ordinaire.
Souchong fin	45,7	40,3
Id.	46,0	40,7
Souchong ordinaire	41,8	37,3
Id.	40,3	36,0
Pekoë	34,6	31,3
Id.	38,1	34,5
Pekoë orange	48,7	44,5
Id.	46,8	42,8
Pouchong	42,8	39,0
Congo	40,9	36,8
Congo bon	45,8	41,5
Id.	45,0	40,7
Campoy	45,0	37,1
Bohea	44,4	39,8
Caper	39,3	35,8
Assam	45,4	41,7
Thé Java	35,2	32,7
Pekoe ordinaire	41,5	38,0

THÉS VERTS.

Poudre à canon	51,9	48,5
Id.	50,2	46,9
Impérial	43,1	39,6
Id.	47,9	44,0
Hyson	47,7	43,8

	Parties solubles dans l'eau bouillante. Les thés étant pris	
	A l'état sec.	A l'état ordinaire.
Hyson fin	46,9	43,1
Schoulang	45,9	42,3
Hyson junior	51,5	47,4
Hyson skin	43,5	39,8
Tonkay	42,2	38,4

Brande a déterminé la proportion relative des matières solubles dans l'eau et dans l'alcool, contenues dans dix sortes de thés. Les nombres qu'il a obtenus pour la solubilité dans l'eau varient entre 31 pour le tonkay et 41 pour la poudre à canon. M. Liebig donne d'autres nombres empruntés à un auteur, qu'il ne cite pas, d'après lequel le bohea fournit 29,5 de matières solubles; le congo du Cap, 29,0; le tonkay, 36,5; le hyson, 44,4.

Il n'est pas surprenant que les mêmes espèces de thés contiennent des quantités variables de produits solubles et insolubles; il est même impossible qu'il en soit autrement, ces quantités étant dépendantes de la préparation qu'on fait subir à la feuille, dans des circonstances qui ne peuvent pas être deux fois identiquement les mêmes; néanmoins, en comparant les nombres donnés par Brande et par M. Liebig avec ceux que j'ai obtenus, on voit que j'ai séparé du thé une quantité notablement plus considérable de produits solubles dans l'eau; aussi il me paraît évident que les premiers nombres ont été fournis par la feuille prise dans son état commercial: en opérant ainsi on a bien les principes *solubles* dans l'eau contenus dans la feuille de thé, mais on n'a point les principes *solides* et *solubles* dont la détermination surtout offre de l'intérêt. Les nombres obtenus par Brande et ceux que cite M. Liebig s'accordent d'ail-

leurs assez bien avec ceux que j'ai obtenus au moyen du thé pris dans son état ordinaire.

En incinérant un certain poids de thé, j'ai obtenu les quantités suivantes de cendres :

Souchong (thé noir).	5,5	cendres pour	100 de thé.
Poudre à canon (thé vert). . .	5,5	—	—
Autre.	6,0	—	—
Pekoë (thé noir).	5,3	—	—

La plus grande partie des sels minéraux contenus dans le thé, qui consistent, comme dans la plupart des végétaux, en sulfates, phosphates et chlorures alcalins, sont solubles dans l'eau, et se retrouvent dans son infusion.

Les cendres sont un peu rougeâtres, et contiennent par conséquent une petite quantité d'oxyde de fer qui provient, sans doute, en partie, des vases de fer employés à la torréfaction de la feuille : il paraît résulter, en outre, des renseignements qu'on possède sur la culture du thé en Chine, et de ceux qu'a fournis M. Guillemin sur les plantations du Brésil, que cet arbuste se plaît surtout dans les terrains argilo-ferrugineux. L'existence de l'ammoniaque dans les oxydes de fer naturels n'exercerait-elle pas quelque influence sur la forte portion d'azote que contient le thé?

Quelques auteurs ont prétendu que le thé vert devait sa couleur à la présence d'un sel de cuivre. Cette assertion est tout à fait inexacte ; les cendres du thé vert ne contiennent pas la moindre quantité de ce métal.

L'infusion du thé offre les caractères suivants : elle est d'une couleur qui varie entre le jaune clair et le brun foncé, selon qu'elle a été faite avec du thé vert ou avec du thé noir. Lorsqu'elle est concentrée et chaude, elle est limpide; mais, en refroidissant, elle se trouble, et elle tient

alors en suspension une poudre grise très-divisée, qui la rend comme laiteuse, et qui consiste en une combinaison de tannin et de théine soluble dans l'eau chaude et non soluble dans l'eau froide. Ce composé n'a pas de saveur quoiqu'il soit formé de deux matières très-sapides, l'une astringente, le tannin, l'autre amère, la théine.

Lorsqu'on a séparé, au moyen du filtre, ce composé insoluble, où lorsqu'on opère sur des liqueurs chaudes, l'infusion limpide donne, avec le sous-acétate de plomb, un précipité jaune-brun abondant, qui renferme plusieurs des produits solides du thé en combinaison avec l'oxyde de plomb.

J'ai trouvé, en déterminant le poids et la composition de ce mélange, les proportions suivantes de matières organiques solubles précipitables par le sous-acétate de plomb :

Dans 100 parties de thé souchong sec, épuisées par l'eau bouillante.	16,4
Dans 100 parties de thé hyson sec, traitées de la même manière.	26,8

Ces quantités sont formées par un mélange de trois substances organiques distinctes au moins, qui sont : 1° toute la matière colorante : la liqueur du sein de laquelle le précipité plombique s'est déposé est entièrement incolore; 2° tout le tannin : on sait que ce corps forme avec l'oxyde de plomb une combinaison insoluble ; 3° un acide particulier qui, lorsqu'il est isolé, donne, avec le sous-acétate de plomb, un précipité jaune qui contient environ 70 pour cent d'oxide de plomb. On peut obtenir ce précipité directement de l'infusion du thé, en la traitant d'abord par la chaux éteinte, qui sépare le tannin et la matière colorante; la proportion de ces deux corps

s'élève, dans le thé vert, à 10 pour cent environ, d'après mes analyses. Lorsqu'on a séparé, au moyen du filtre, ce précipité qui est d'un brun foncé, on sature l'excès de chaux que la liqueur contient par l'acide acétique; elle fournit alors, au moyen du sous-acétate de plomb, ce composé jaune, qui renferme un acide dont la nature ne m'est pas encore suffisamment connue pour que je puisse le définir.

On voit d'ailleurs que l'infusion du thé vert, qui contient évidemment moins de matière colorante que le thé noir, fournit cependant plus de substances précipitables par le sous-acétate de plomb que le thé noir. On a déjà vu que, pris sous le même poids, il renferme une plus grande quantité de matières solubles, ce qui tient à ce que, tout en provenant du même arbuste, il est préparé avec une feuille plus jeune et par conséquent moins ligneuse; de plus, il est ordinairement aromatisé au moyen d'une huile essentielle étrangère qu'on n'ajoute pas au thé noir; enfin, il est plus compact, plus dense et en même temps plus sec que le thé noir, et comme, pour préparer l'infusion de thé, on prend ordinairement la feuille au volume au lieu de la prendre au poids, on est disposé à faire usage, pour la même quantité d'eau, d'un poids de thé vert plus considérable que de thé noir. Cette réunion de circonstances rend suffisamment compte, je pense, de l'action différente qu'exercent sur notre économie ces deux sortes de thés: les principes que contient leur infusion sont les mêmes; mais ils s'y trouvent dans des proportions un peu différentes, et comme ces proportions sont moins fortes dans le thé noir que dans le thé vert, celui-ci est plus actif.

Il me reste à parler de la substance la plus importante

que renferme le thé, de la théine. C'est à la présence de cette remarquable substance dans l'infusion de thé qu'il faut attribuer, à mon sens du moins, la plus grande part des vertus médicales, peut-être même nutritives, de cette feuille.

Divers procédés ont été proposés pour son extraction. Ainsi, on peut épuiser le thé par l'eau bouillante et précipiter par le sous-acétate de plomb les trois matières que j'ai mentionnées; on ajoute à la liqueur filtrée de l'acide sulfurique ou de l'acide sulfhydrique pour séparer l'excès de plomb, puis on concentre par la chaleur cette liqueur qui laisse déposer, en refroidissant, des cristaux de théine.

On peut encore, comme a fait M. Mulder, traiter l'extrait aqueux du thé par la magnésie calcinée, évaporer le liquide à siccité et reprendre le résidu par l'éther; celui-ci dissout la théine et l'abandonne en s'évaporant.

Quel que soit le procédé employé pour son extraction, la théine offre les caractères suivants : elle cristallise en aiguilles fines flexibles et brillantes qui ressemblent à de la belle soie blanche; sa saveur est extrêmement amère; elle est peu soluble dans l'eau froide, car il faut 93 parties d'eau à la température ordinaire pour dissoudre une partie de théine : elle est beaucoup plus soluble dans l'eau chaude, l'alcool la dissout moins bien que l'eau, et l'éther sulfurique moins bien que l'alcool; de telle sorte que 300 parties d'éther n'en dissolvent qu'une partie.

La théine est azotée, de même que les substances les plus actives du règne organique, les alcalis végétaux.

Elle contient 29 pour 100 d'azote, ce qui est une quantité tellement considérable comparée à celle que renferment

les autres matières organiques azotées, qu'on n'en peut citer qu'un très-petit nombre qui en contiennent une aussi forte proportion. Elle possède à un faible degré quelques-uns des caractères des alcalis végétaux, tels que la quinine, la morphine, etc.

Ainsi elle se combine avec les acides, quoique difficilement, pour former des sels cristallisables; de même que la plupart des alcalis végétaux, elle est précipitée par la dissolution de tannin, lors même qu'elle n'existe dans un liquide qu'en très-petite quantité; aucun autre réactif ne la précipite de ses dissolutions.

« Les expériences que l'on a faites sur l'action de la caféine, (théine) dans l'économie animale, dit M. Liebig dans son *Traité de chimie organique*, tendent à prouver que cette substance n'appartient pas aux substances narcotiques ou vénéneuses; toutefois on ne peut s'empêcher d'admettre qu'introduite dans le corps, elle accélère ou favorise les fonctions de certains organes.

« La quantité qu'en renferme le thé et le café est si petite, qu'en vérité on ne saurait lui attribuer aucune part dans la nutrition ; d'un autre côté, comme ce principe est répandu dans les graines et dans les feuilles de deux familles végétales reconnues pour être très-favorables aux fonctions vitales, il est fort probable que ces plantes lui doivent leur efficacité. »

M. Liebig fait ensuite remarquer qu'un principe azoté qu'on rencontre dans la bile, *la taurine*, contient ses éléments constituants, c'est-à-dire le carbone, l'hydrogène, l'oxygène et l'azote, dans les mêmes proportions que la théine, plus une certaine quantité d'oxygène et d'eau.

« Bien que pour le moment, ajoute-t-il, ces rapproche-

ments ne conduisent à aucune conclusion, ils présentent néanmoins de l'intérêt, si l'on se rappelle ce fait observé par Lehmann, que la caféine (théine) introduite dans l'estomac, a pour effet d'augmenter la sécrétion de l'urée et celle de la bile. »

On voit que M. Liebig refuse à la théine toute part dans la nutrition, en se fondant sur la trop petite quantité qu'on en a trouvée dans le thé et dans le café. Il résulte, en effet, des analyses qu'il a citées que 100 parties de thé de Chine vert ou noir ne contiennent pas tout à fait une demi-partie de théine.

Si cette proportion était exactement déterminée, l'opinion émise par M. Liebig serait à l'abri de toute objection ; mais il n'en est pas ainsi : cette détermination est inexacte ; la quantité de théine qui existe dans le thé est notablement plus considérable.

J'étais arrivé, dès mes premiers essais sur le thé, à cette conclusion, lorsque j'ai eu connaissance d'un travail tout récent de M. le docteur Steinhouse, sur la proportion de théine contenue dans diverses sortes de thé et sur un nouveau mode de déterminer cette proportion. Ce mode consiste à décomposer l'infusion de thé par l'acétate de plomb employé en léger excès ; on filtre à chaud pour séparer le précipité qui contient le tannin et la matière colorante ; on évapore la liqueur à sec, après l'avoir mélangée avec du sable ; on la chauffe dans un appareil particulier, afin d'obtenir par sublimation la théine, en profitant de la propriété qu'elle possède d'être volatile sans décomposition à la température de 400 degrés environ.

En procédant ainsi, M. Steinhouse a retiré de 100 parties de

Hyson vert.	1,05	de théine.
Congo (thé noir).	1,02	—
Assam (thé noir).	1,27	—
Tonkay ordinaire (vert).	0,98	—

Il y a progrès, comme on voit, puisque ces nombres représentent plus que le double des quantités obtenues par M. Mulder.

Mais M. Steinhouse n'a pas retiré non plus de la feuille de thé toute la théine qu'elle renferme : sa méthode, préférable à celle de M. Mulder, ne vaut rien comme méthode quantitative, et cela pour plusieurs motifs qu'il serait inutile de détailler ici.

Le procédé de M. Mulder, qui consiste à évaporer l'infusion de thé avec de la magnésie caustique et à traiter le résidu par l'éther, qui ne dissout que la théine, offre un double inconvénient : il produit un dégagement d'ammoniaque ou de sels ammoniacaux aux dépens d'une certaine quantité de théine qui se trouve décomposée ; il laisse dans le produit épuisé par l'éther une autre quantité de cette substance, l'éther ne mouillant pas bien toutes les parties du résidu.

J'ai trouvé préférable de traiter d'abord par l'alcool le produit évaporé, puis ensuite par l'éther le résidu alcoolique desséché.

En procédant ainsi, ou bien en traitant par l'éther le résidu évaporé de l'infusion, dépouillée par le sous acétate de plomb d'une partie de ses produits solubles, privée ensuite de l'excès de plomb par le sulfate de soude, j'ai obtenu les quantités de théine suivantes :

100 de thé vert poudre à canon.	2,34
100 d'un mélange à parties égales de souchong, poudre à canon, hyson, impérial, caper, pekoe. .	2,93
100 thé hyson.	2,79
100 poudre à canon.	3,0

Ces quantités sont plus que doubles de celles obtenues par M. Steinhouse, et j'ai la certitude qu'elles sont encore trop faibles.

Je suis encore à la recherche d'un procédé qui donne la totalité de la théine contenue dans le thé. Cette substance étant soluble dans l'alcool et dans l'eau, de même que les matières qui l'accompagnent, on ne peut point la séparer entièrement par l'emploi de ces dissolvants : l'éther ne la dissout qu'autant qu'elle est en excès par rapport à ces autres matières, de sorte qu'il en reste toujours beaucoup dans les résidus, ainsi qu'on peut le constater au moyen du tannin. Peut-être arriverai-je, par l'emploi de ce dernier corps, à sa complète séparation.

Rien n'étant plus important, pour l'histoire chimique ou physiologique du thé, que la détermination exacte de la nature et de la quantité des principes azotés contenus dans cette feuille, j'ai cherché, par des analyses faites avec le plus grand soin, à déterminer, 1° la quantité d'azote qui se trouve dans les principales sortes de thé; 2° celle qui existe dans l'infusion de thé préparée en épuisant la feuille de tous ses produits solubles au moyen de l'eau bouillante ; 3° celle qui reste dans la feuille ainsi épuisée ; 4° celle qui se trouve dans l'infusion de thé destinée à servir comme boisson , cette infusion étant faite dans les conditions les plus habituelles; 5° la nature et la

proportion des principes azotés auxquels appartiennent les quantités d'azote constatées dans ces différents produits.

J'ai trouvé, à l'aide des procédés d'analyse organique les plus récents et les plus précis, que 100 parties des thés suivants, desséchés à la température de 110 degrés, contenaient en azote :

Pekoe.	6,58
Poudre à canon.	6,62
Souchong.	6,15
Assam.	5,10

Ces résultats sont aussi remarquables qu'ils étaient inattendus ; car cette proportion d'azote est plus forte que celle qui existe dans aucun des végétaux qui aient été examinés jusqu'à ce jour. Or, cet examen a été fait par M. Boussingault, pour la plupart des plantes consommées comme fourrages par les animaux, et par MM. Boussingault et Payen, pour un très-grand nombre de végétaux employés comme engrais. On sait que la valeur comparative des fourrages et des engrais est en raison de la quantité d'azote qu'ils contiennent, et qu'elle peut être appréciée par la détermination de cet élément, essentiellement propre à l'entretien de la vie tant chez les animaux que chez les plantes.

Je dois d'ailleurs faire remarquer que cette quantité d'azote, qui est plus que double de celle qui a été trouvée dans les feuilles les plus azotées, appartient à une feuille prise, non pas dans son état naturel, mais après avoir été, pour ainsi dire, manufacturée.

On a vu, en effet, que le thé avant d'être livré à la

consommation, subit toujours une torréfaction qui ramollit la feuille et qui permet d'en exprimer par la pression des mains un suc assez abondant, âcre et légèrement corrosif; la feuille est ensuite roulée en spirale et desséchée plus ou moins rapidement, selon qu'il s'agit de la fabrication du thé vert ou de celle du thé noir.

Or, il est vraisemblable que ce suc n'est pas ou est peu azoté et que cette opération augmente, par suite, la quantité d'azote qui reste dans la feuille; car j'ai déterminé l'azote des feuilles fraîches des arbres à thé cultivés dans les belles pépinières des MM. Cels, et j'ai trouvé dans ces feuilles, séchées à 100 degrés, 4,37 d'azote pour 100 de thé sec; cette quantité, quoique plus faible que celle du thé chinois, est encore plus considérable que celle qui a été trouvée dans aucune des feuilles analysées jusqu'à ce jour.

Très étonné du résultat de ces premières analyses, qui dévoilent dans le thé l'existence de 20 à 30 pour 100 de matières azotées, je me suis mis, pour ainsi dire, à la poursuite de ces matières, en procédant par élimination, et en les cherchant successivement dans l'infusion de thé, dans la feuille épuisée et dans les produits qu'on peut isoler soit de cette infusion soit de cette feuille.

A cet effet, j'ai épuisé complétement par l'eau bouillante 20 grammes de poudre à canon non desséchée, et j'ai obtenu, en évaporant cette infusion à une douce chaleur, un résidu couleur chocolat qui pesait $9^{gr.}43$. Ce qui fait 51,2 de produits solubles dans 100 de ce thé pris à l'état sec, et ce qui confirme le nombre cité précédemment et obtenu par une méthode toute différente. Ce résidu contenait 4,35 d'azote pour cent.

La même expérience faite sur le souchong a donné un résidu qui, à l'état sec, contient 4,70 p. 100 d'azote.

Ces quantités d'azote appartiennent-elles tout entières à la théine contenue dans ces résidus? Je suis porté à le croire, car le précipité formé dans l'infusion par le sous-acétate de plomb, qui consiste en une partie des produits solides qu'elle renferme elle-même, n'est pas azoté, e dans les produits solubles qui y restent je n'ai pas trouvé d'autre matière azotée que la théine. A la vérité, je n'ai pu extraire de ce résidu que 7,03 pour cent de théine, tandis qu'il doit en contenir 12,6; mais j'ai dit comment il ne m'était pas possible de séparer toute cette matière des substances qui l'accompagnent dans le thé.

Quant à la feuille épuisée par l'eau, elle contient le complément de l'azote total de la feuille non infusée; 100 de feuilles épuisées sèches contiennent 4,30 d'azote pour le thé poudre à canon, et 4,4 pour le thé souchong; cet élément s'y trouve non pas à l'état de théine, car ces feuilles paraissent être entièrement dépouillées de cette substance, mais à l'état d'un produit qui, d'après un examen encore insuffisant, semble être identique avec la caséine. Comme cette dernière substance ne contient que 15 pour cent d'azote, les feuilles épuisées et sèches n'en contiendraient pas moins de 30 pour cent; le thé, dans son état ordinaire, en contiendrait 15 pour cent environ. Cette caséine paraît être dans les feuilles en combinaison avec le tannin; ce qui rend compte de son insolubilité dans l'eau pure, tandis qu'elle est dissoute par l'eau faiblement alcaline.

Le thé renferme donc, tant dans son infusion que dans ses feuilles épuisées par l'eau, une quantité d'azote et, par suite, de substance azotée beaucoup plus considérable qu'on

ne l'avait supposé jusqu'à ce jour. Il n'est pas douteux que, lorsque cette feuille est consommée dans son ensemble, avec ou sans infusion préalable, comme le consomment, assure-t-on, quelques populations indiennes, elle constitue un aliment plus riche en principes azotés, et par conséquent plus nutritif qu'aucun autre produit végétal. Mais doit-on admettre que l'infusion de thé préparée comme on la prépare ordinairement, c'est-à-dire avec peu de thé et beaucoup d'eau, agit comme boisson autrement que sur notre système nerveux, en produisant une surexcitation qui peut tenir lieu, pendant un certain temps, de nourriture véritable ? Peut-on considérer cette infusion, abstraction faite des propriétés spéciales des substances qui la composent, comme équivalant, par son poids et par celui de son principe azoté, à d'autres substances liquides d'une incontestable efficacité comme aliments? Peut-on, par exemple, la comparer au lait ou au bouillon de viande? La solution de ces questions se trouve subordonnée à des éléments trop divers et trop incertains pour qu'on puisse la considérer comme prochaine. J'ai cherché néanmoins à déterminer quelques-uns de ces éléments, apportant ainsi ma pierre à cet édifice qu'on appelle la physiologie, œuvre dont la construction est si lente et si difficile.

J'ai fait du thé, comme on le fait ou comme on doit le faire habituellement, et j'ai déterminé le poids des principes solubles contenus dans cette boisson.

J'ai donc fait infuser pendant 10 à 12 minutes, dans une théière préalablement échaudée, en métal anglais ou en porcelaine, 10 grammes de thé vert (poudre à canon); j'ai employé pour l'infusion 500 centimètres cubes d'eau bouillante qui représentent trois tasses de thé environ.

L'infusion contenait 3 grammes de produits solubles; soit 33,3 pour 100 de thé. La même expérience, répétée avec 20 grammes du même thé et un litre d'eau, a donné 6,33 gr. de produits solides dissous par l'eau; soit 31,7 pour 100 de thé. 20 grammes de souchong, traités de la même manière, ont fourni 4,55 gr. de produits solubles; soit 22,7 pour 100 de thé.

On voit que l'infusion ordinaire de thé ne renferme qu'une partie des produits solubles contenus dans la feuille, car on a trouvé dans la poudre à canon, prise dans son état ordinaire, 48,5 , et dans le souchong , 40,3 pour 100 de ces produits.

Dans une autre expérience, j'ai fait deux infusions successives du même thé, chacune pendant 10 minutes; c'était du souchong : la première contenait 19,4 de principes solubles pour 100 de thé, et la seconde 4,8; en tout 24,2.

J'ai ensuite déterminé l'azote contenu dans ces infusions; dans les produits solubles évaporés à siccité de la poudre à canon, il y avait 4,81 d'azote pour 100.

Dans ceux du souchong.	4,79
Dans la première infusion du souchong. . . .	4,80
Dans la seconde infusion.	3,89

Les trois premiers de ces nombres représentent environ 15 de théine dans 100 de résidu sec, d'où il résulte que l'infusion, par exemple, faite avec 20 grammes de poudre à canon, qui a fourni 6,33 de produits solubles, renferme à peu près 1 gramme de théine. Ces quantités sont-elles suffisantes pour qu'on puisse considérer le thé comme un aliment réel? C'est une question que je ne saurais décider.

Il est d'ailleurs essentiel de rappeler que l'infusion de thé n'est habituellement consommée qu'avec du sucre employé en quantité quatre fois plus considérable au moins que le thé lui-même, de sorte que la proportion de produits solides dans le thé sucré devient égale, dans le cas que je viens de citer, à 32 grammes environ.

En comparant l'infusion de thé dans cet état avec le bouillon, on arrive aux chiffres suivants.

D'après les analyses du bouillon de la Compagnie hollandaise faite par les membres de l'Institut composant la commission dite de la gélatine, un litre de ce bouillon contient :

Matières organiques solubles.	15 grammes.
Matières inorganiques (sel marin). .	9 —
Résidu sec.	24 grammes.

La quantité d'azote contenue dans ces 15 grammes de produits organiques n'a pas été déterminée; je pense que cette quantité peut être égale à 8 d'azote environ dans 100 de ces produits secs, ce qui ferait 1,2 gr. d'azote dans un litre de bouillon.

L'infusion de thé faite avec 20 grammes de thé pour un litre d'eau et ensuite sucrée, donne en produits solides :

Résidu sec du thé.	6,33 grammes.
Sucre.	25,32 —
	31,65 grammes.

Ce mélange contient 3 décigrammes d'azote et 1 gr. environ de théine.

Ainsi, si le résidu du bouillon est plus riche en azote, le résidu de l'infusion de thé contient un poids plus considérable de matières solides. Il faut d'ailleurs remarquer que le bouillon, comme l'infusion de thé, varie beaucoup dans sa composition, et que celui de la Compagnie hollandaise contient une quantité de produits solubles plus forte que celle qui existe dans la plupart des bouillons de ménage.

Ces faits semblent conduire déjà à cette conséquence que le thé ne doit plus désormais être considéré comme une boisson exclusivement excitante; il est possible que cette boisson soit en outre nourrissante, à cause de la proportion et de la nature des substances qui la composent. Soulever cette question, ce n'est pas la résoudre, assurément; mais c'est déjà beaucoup, à mon sens, que d'être autorisé à la soulever.

Il est à désirer que des expériences physiologiques viennent nous apprendre bientôt ce qu'il faut penser du rôle que le thé joue dans l'alimentation, surtout quand on considère l'énorme quantité qu'on en prend dans quelques pays. Les Anglais, lorsqu'ils consomment par an 18 millions de kilogrammes de thé associé à 72 millions de kilogrammes de sucre au moins, acceptent-ils cette boisson comme un moyen d'attendre des aliments plus substantiels, ou bien l'acceptent-ils comme l'équivalent de ces aliments eux-mêmes? Le problème à résoudre peut être posé, je pense, en ces simples termes. Il est curieux d'ailleurs de faire cette remarque, par laquelle je termine ce trop long chapitre, qu'en associant, comme ils font habituellement, l'infusion de thé au sucre et au beurre, ils réalisent instinctivement, sans le savoir, les conditions qu'un de leurs plus habiles chimistes, le docteur Prout, a assignées à tout ali-

ment parfait, à tout aliment pouvant, de même que le lait qu'il a pris pour type, suffire à lui seul à la nutrition ; ces conditions sont l'existence de trois matières : l'une azotée comme le caséum ou peut-être la théine ; l'autre neutre, non azotée, comme le sucre de lait ou le sucre ordinaire ; la troisième de nature grasse, comme le beurre.

CHAPITRE VIII.

Propriétés médicales et hygiéniques.

PAR LE DOCTEUR TROUSSEAU,

Médecin de l'hôpital Necker,
Professeur de thérapeutique à la Faculté de Médecine de Paris, etc., etc.

Il n'est pas toujours facile, quand une substance est réellement active, de se prémunir contre les exagérations, d'ailleurs si naturelles, de ceux qui l'ont employée avec quelque avantage, ou contre celles des personnes qui en ont éprouvé de mauvais effets.

Le thé est véritablement dans ce cas : vanté par les uns avec un fanatisme qui n'a pas toujours été justifié, proscrit par les autres avec un acharnement aveugle, il a pris enfin place à côté du café dans l'histoire hygiénique et médicale des hommes.

Il ne saurait entrer dans notre plan de nous appesantir ici sur des considérations d'économie politique, qui ont trouvé tout naturellement leur place dans les chapitres précédents de cet ouvrage. Aussi resterons-nous dans le cercle que nous nous sommes tracé ; toutefois nous croyons utile de reporter l'attention du lecteur au chapitre Ier,

pour mieux faire comprendre les causes d'erreur que nous avons dû rencontrer à chaque pas lorsque nous avons voulu apprécier, avec un esprit dégagé de toute prévention, la valeur des assertions un peu exagérées des écrivains qui, dans le Royaume-Uni et dans les Indes orientales, ont publié sur le thé les travaux les plus complets.

Nous avons lu avec attention tous les ouvrages des auteurs recommandables qui ont étudié le thé au point de vue de l'hygiène et de la médecine. En première ligne nous placerons les docteurs John Coakley Lettsom, Thomas Short, W. Newnham, auteur d'un *Essai sur les affections de l'utérus ;* G.-G. Sigmond, professeur de *matière médicale* à la Société royale de botanique de Londres. Nous avons nous-même fait des expériences pour constater les propriétés du thé pris, soit comme boisson alimentaire, soit comme médicament, et nous nous efforcerons de nous affranchir de toute préoccupation pour exposer, avec autant de fidélité que possible, l'histoire hygiénique et médicale du thé.

Notre travail sera divisé en deux parties distinctes :

1° L'influence du thé sur l'homme sain, lorsque l'habitude de la substance n'a pas encore été acquise ; son influence comme boisson alimentaire ;

2° Nous étudierons l'influence du thé comme médicament.

§ 1er. — DE L'INFLUENCE DU THÉ SUR L'HOMME SAIN.

Il importe avant tout de diviser les thés en deux sortes distinctes. Et bien que, d'après ce qui a été établi au chapitre III, le thé vert et le thé noir procèdent d'un seul et

même arbre, et que la manipulation de la feuille imprime la différence de couleur, cependant on ne peut se dissimuler qu'entre l'action du thé noir et celle du thé vert il n'y ait une différence immense. Le thé noir, de quelque espèce qu'il soit, a moins d'énergie que le thé vert ; il faut donc le considérer comme type d'action. Nous verrons plus tard ce qu'il peut y avoir de particulier dans l'action du thé vert.

Influence du thé noir.

Le thé se prend en infusion, et de cette manière il conserve tout son parfum. Si l'infusion est prompte, elle est remarquable par la finesse de sa saveur, par la netteté de l'arôme, et par un sentiment d'astringence qui n'a rien de désagréable. Si l'infusion a été longtemps prolongée, elle a perdu de son arôme, mais il s'est développé un goût nouveau qui ressemble à celui des feuilles séchées de la plupart des végétaux qu'on soumet à l'ébullition. En même temps l'infusion prend de l'astringence; elle happe à la langue et devient un peu amère. Si au lieu de faire infuser le thé, on le fait bouillir, l'amertume, l'astringence et le goût de feuilles séchées se prononcent encore davantage, et au lieu d'une boisson agréable, on n'a qu'un breuvage qui ne flatte nullement le palais.

Dans cette circonstance, le goût, cette sentinelle avancée de la digestion, ne trompe pas. Il démontre dans la boisson l'existence de principes nouveaux, principes qui ne sont peut-être pas malfaisants, mais qui, à coup sûr, donnent au thé des qualités nouvelles et autres que celles que nous recherchons ordinairement[1].

1. Voir au chap. VII, analyse de M. Péligot.

L'impression que le thé produit sur les organes du goût, fort importante sans doute pour ceux qui n'y cherchent qu'un plaisir des sens, n'intéresse que très-secondairement le physiologiste et le médecin. Les phénomènes qui désormais vont se passer offrent un intérêt beaucoup plus grand.

Excitation générale.

Parmi ces phénomènes, il en est d'immédiats qui évidemment appartiennent au calorique qui est ajouté à la boisson, et qui agit sur la membrane muqueuse de l'estomac. Il en est d'autres qui sont secondaires et qui appartiennent entièrement au thé, indépendamment de la température à laquelle il a pu être ingéré.

Nous savons tous quelle est l'influence des boissons chaudes, de celles mêmes qui ne contiennent d'ailleurs aucun principe excitant spécial.

Chez l'homme débilité par des causes déprimantes, telles que la diète, le froid, les passions tristes, elles rendent immédiatement une énergie nouvelle, caractérisée par l'accélération du pouls ; de plus, elles donnent un sentiment de force et une aptitude plus grande aux mouvements de la vie animale et de la vie organique. Si la boisson a été prise en quantité un peu considérable, il peut s'établir pour un instant une sorte de fièvre, qui se termine le plus souvent par une sueur critique.

Excitation persistante.

Mais cette excitation est essentiellement temporaire; après quelques minutes, un quart d'heure, une demi-

heure, au plus, elle cesse et l'homme tombe dans une débilité plus grande qu'auparavant. Cela tient à ce que le calorique, seule cause de stimulation dans la boisson dont nous venons de parler, est par lui-même essentiellement diffusible, et ne peut, par conséquent, que donner à l'économie un coup de fouet qu'elle oublie presque immédiatement.

Au contraire lorsque nous prenons une infusion chaude de thé, nous éprouvons d'abord la même influence que celle que produisent les boissons quelconques qui cèdent du calorique à l'économie; mais bientôt se font sentir les phénomènes propres au thé, c'est-à-dire une continuité d'excitation qui se soutient pendant plusieurs heures, tandis que celle qui était sous la dépendance du calorique ne durait quelquefois pas plus d'une minute.

Le sentiment de faiblesse qui suit ordinairement l'ingestion des boissons chaudes non stimulantes, ne se fait plus sentir alors, dès que l'excitation produite par le calorique est dissipée; il est remplacé au contraire par un sentiment de bien-être et de *recomfort* qui n'est pas sans analogie avec celui que donne une boisson alcoolique, comme le vin, le grog, le porter, ou la bière. Bientôt surviennent des signes de stimulation nerveuse caractérisée par une mobilité plus grande, une aptitude notable à concevoir, une heureuse disposition aux travaux de l'esprit et du corps, et une distribution plus régulière de la chaleur animale. Ces phénomènes s'observent surtout quand on a pris des thés noirs; et lorsqu'ils ont duré une, deux ou trois heures, ils se dissipent pour ne laisser après eux ni faiblesse ni malaise.

« Chez quelques personnes très-irritables, il peut s'y

joindre d'autres phénomènes qui bien rarement appartiennent au thé noir, et qui au contraire s'observent très-communément après l'usage du thé vert.

Action du Thé vert.

Lettsom a parfaitement indiqué cette action dans son ouvrage. Une heure au plus après l'ingestion de la boisson, et lorsqu'on a observé les symptômes que nous avons vus appartenir au thé noir, surviennent des troubles nerveux caractérisés par des bâillements, des agacements, une irritabilité insolite, des pincements dans la région de l'estomac, des palpitations de cœur, des tremblements légers dans les membres, un sentiment de resserrement dans les tempes, une certaine propension à la tristesse; et lorsque cette scène est terminée, il reste une faiblesse assez notable, et souvent un sentiment incommode de brisement et presque de courbature. Ces accidents, très-communs chez les personnes qui prennent rarement du thé vert, disparaissent graduellement lorsqu'on s'est fait une habitude de cette boisson; pourtant il est encore un certain nombre de constitutions qui ne peuvent s'y accoutumer. Et il faut dire que ceux mêmes qui font tous les jours usage du thé noir ne peuvent pas impunément prendre du thé vert le soir; leur sommeil en est presque toujours profondément troublé. On remarque, en effet, quant au sommeil, que le thé noir ne le dérange que très-exceptionnellement, tandis que le thé vert pris le soir cause ordinairement de l'insomnie à ceux mêmes qui en boivent le matin à déjeuner. Mais les tempéraments robustes et peu irritables finissent par s'habituer au thé

vert ; et comme le goût en est plus agréable, du moins pour le plus grand nombre, il a fini par s'introduire dans la plupart des familles où les individus qui la composent ont une vigoureuse organisation. On prend ordinairement de l'infusion faite avec un mélange de thé noir et de thé vert dans des proportions variables.

Certaines constitutions exceptionnelles s'accommodent, il est vrai, du thé vert, et nous voyons des gens prendre matin et soir de fortes infusions de ce thé, non-seulement sans en être incommodés, mais encore en y trouvant un grand bien-être. C'est ainsi que, pour le vin, le plus grand nombre des tempéraments s'arrange bien de nos vins légers de France coupés d'eau, tandis que beaucoup de personnes boivent aux repas des vins riches en alcool, et même de l'eau-de-vie, du rum, ou des liqueurs encore plus fortes, trouvant seulement dans des stimulants aussi énergiques le moyen d'exciter leurs organes engourdis ou de réveiller leurs sensations blasées.

Il y a aussi certains individus qui ne peuvent jamais s'habituer au thé, même au thé noir, au même titre que d'autres ne peuvent jamais supporter de liqueurs alcooliques ; et, chez eux, les accidents nerveux qui suivent ordinairement l'ingestion de cette infusion peuvent aller jusqu'à un véritable délire, jusqu'à la manie. Ainsi Lettsom raconte l'histoire d'une mélancolie qui, développée sous l'influence de l'usage et de l'abus du thé, cessa lorsque le malade s'abstint de cette boisson.

Il ne faut pas prendre pour un des accidents qui dépendent de l'influence du thé ce sentiment de faiblesse et de défaillance indiqué par Lettsom, et qui s'observe quelquefois immédiatement avant le dîner, lorsque l'on a pris

du thé à déjeuner. Ce sentiment est assez commun, et loin d'être un motif d'accusation contre le thé, il absout au contraire cette liqueur. Il tient, en effet, à l'activité qu'il imprime aux fonctions digestives et assimilatrices; et l'on conçoit aisément que si la digestion a été beaucoup plus rapide, le sentiment de défaillance qui survient lorsque l'estomac est vide et qu'il demande de nouveaux aliments, se fasse sentir plus promptement et avec plus de force que si la digestion avait été lente et laborieuse.

Aux personnes qui éprouvent un accident de ce genre, il n'y a pas d'autre conseil à leur donner que de prendre entre les deux repas quelque chose de légèrement alimentaire.

Influence du Thé sur la digestion.

Ceci nous conduit tout naturellement à examiner l'influence du thé sur la digestion. Cette influence est heureuse, et il est peu de personnes chez qui le thé ne favorise l'élaboration des aliments.

On doit dire même que chez les grands mangeurs le thé devient une sorte de nécessité, une condition qui leur permet d'engloutir sans danger une grande masse d'aliments.

Les individus sobres n'ont sans doute que rarement besoin de ce secours pour accomplir l'acte digestif; mais, il faut le dire, nos liens sociaux, la nécessité et les convenances qui retiennent chez eux les hommes et les femmes dans l'organisation actuelle de la société, et beaucoup d'autres causes encore qu'il serait superflu d'indiquer ici, rendent, chez le plus grand nombre, les digestions habi-

tuellement paresseuses, et une boisson légèrement stimulante devient nécessaire. Le thé est celle que l'on peut prendre, non-seulement avec le plus de plaisir, avec le moins d'inconvénients, mais encore avec le plus d'avantages réels.

Obésité produite par le Thé.

C'est ici le lieu de discuter un des plus grands reproches que l'on fasse au thé. Il dispose, dit-on, à l'obésité. Qui ne voit au contraire qu'un pareil reproche est tout à l'avantage du thé? L'obésité, qu'on ne s'y trompe pas, ne peut pas être considérée comme une maladie, mais bien comme l'exagération de l'état normal. Cet état est chez les animaux et chez l'homme l'indice d'une excellente santé et de l'accomplissement facile de toutes les fonctions : donc, si le thé est capable de la produire, il faut en conclure rigoureusement que cette boisson peut imprimer aux fonctions, et notamment aux fonctions digestives, une activité et une aptitude remarquables. Que des hommes abusent maintenant des bienfaits du thé, et qu'ils en profitent pour assouvir, non pas leur faim, ce qui serait fort naturel, mais leur gourmandise et les mille caprices de leur sensualité, c'est une chose qu'il faut déplorer; mais alors il faut attribuer à l'intempérance et à la gloutonnerie l'obésité que le thé favorise, en ce sens seulement qu'il aide à supporter sans dommage la gloutonnerie et l'intempérance. Ainsi le reproche que l'on fait au thé d'engraisser les Chinois, les Hollandais et les Anglais, doit retomber seulement sur ceux qui se servent du thé pour assouvir la brutalité de leurs instincts.

Du Thé considéré comme aliment.

Mais ce n'est pas assez de considérer le thé comme boisson purement excitante; et bien que, à ce titre, il jouisse de propriétés précieuses, ainsi que je viens de l'établir, il se recommande encore comme aliment proprement dit.

Les belles analyses de M. Peligot ont prouvé que le thé contient, outre le principe aromatique dont nous avons parlé, une matière azotée qui entre dans l'infusion, au moins dans la proportion de quatre pour cent. Sans doute, il n'est pas permis en bonne physiologie de prétendre que tout principe azoté est par cela même alimentaire; mais tout au moins pouvons-nous affirmer, en nous fondant sur l'analogie, que si ce principe azoté, d'ailleurs attaquable par les sucs gastriques, s'unit, dans l'aliment, à d'autres principes azotés ou non azotés, aromatiques ou non aromatiques, mais susceptibles également d'être convertis en chyme, la réunion de ces éléments divers compose un aliment parfait.

Ainsi il est douteux que le thé pur soit un aliment, bien qu'il soit riche en azote, de la même manière que la gélatine pure, si bien aromatisée qu'elle puisse être, n'est pas un aliment, ou tout au moins ne suffit pas à l'entretien de la vie; mais qu'à la gélatine on ajoute les principes aromatiques et sapides de la viande, elle devient à l'instant même alimentaire, et elle devient surtout un excellent aliment si on y ajoute encore de la fécule, bien que la fécule ne soit pas azotée. Le thé a sur la gélatine l'avantage de renfermer en même temps et le principe azoté et le principe aromatique, et, à ce titre, il pourrait mieux

que la gélatine servir à l'entretien de la vie; toutefois il se placerait peut-être à côté de la gélatine aromatisée. Mais nous ne prenons pas de thé pur, nous y ajoutons une quantité considérable de sucre, un peu de crème; et, de cette manière, une infusion de thé contient certainement plus de principes alimentaires que le meilleur consommé, attendu que le sucre, bien que non azoté comme la fécule, devient, par son union à un principe azoté, un aliment riche et substantiel. Combien l'aliment ne sera-t-il pas plus substantiel encore si nous y ajoutons un peu de pain beurré?

L'analyse chimique de M. Peligot vient donc expliquer ce que l'expérience journalière avait dès longtemps constaté. Nous savions tous que les forces, l'embonpoint, se conservaient à merveille, bien qu'on ne prît à déjeuner que deux ou trois tasses de thé sucré avec un peu de pain beurré; nous sentions, par la conservation de nos forces, que cet aliment nous substantait, qu'il suffisait à la réparation des pertes. Certes, une boisson exclusivement stimulante, comme le vin ou l'alcool, produit bien un effet temporaire; mais la restauration des forces ne persiste pas; tandis qu'après l'ingestion du thé auquel on ajoute un peu de pain, le sentiment de réfection persiste comme après un bon repas.

Son influence sur les actes reproducteurs.

Je ne terminerai pas ce qui concerne la partie physiologique du thé sans parler d'une propriété qui lui a été généralement attribuée; je veux parler de celle d'exciter aux actes reproducteurs.

On dit que les peuples qui font usage du thé multiplient d'une manière extraordinaire, et l'on cite pour exemple la Chine, l'Angleterre, la Hollande; tandis que ceux qui au contraire font usage du café voient leur nombre diminuer rapidement, ainsi les Italiens, les Turcs, les Arabes. Ces propositions générales, appuyées de faits assez superficiellement observés, trouvent facilement crédit quand on ne les analyse pas; mais on s'aperçoit bientôt qu'elles reposent sur des données assez peu positives.

En prenant la Grande-Bretagne pour exemple, nous voyons que la population est particulièrement dense dans l'Irlande, la partie du Royaume-Uni qui consomme le moins de thé; que la Hollande, où l'usage du thé est universel, est moins peuplée que la Belgique, où les habitudes françaises persistent encore; que la Pologne, où le thé reste la boisson de la noblesse et des classes aisées, est plus peuplée que la Moscovie, où l'usage du thé est aussi général qu'en Angleterre.

Il est évident que l'abus du café rend moins apte à l'exercice des actes reproducteurs; mais l'usage du thé ne semble avoir réellement aucune influence directe sur les organes de la génération.

Influence sur les dents.

Le thé exerce, dit-on, une fâcheuse influence sur les dents. « C'est à l'usage constant de cette boisson que les Hollandais doivent la rapide altération de leurs dents. » On ne sait vraiment comment des hommes sérieux croient et répètent de pareilles assertions. Si l'on est forcé de convenir qu'en général les habitants de la Hollande ont la

bouche en assez mauvais état, on ne pourra pas contester que les Anglais, qui font peut-être abus du thé, ont en général les dents, sinon bien faites, du moins fort saines, et certes meilleures que celles des habitants de Paris.

Influence dangereuse du Thé.

Nous ne savons, en vérité, s'il faut se donner la peine de réfuter les singulières assertions de quelques auteurs qui disent que le thé peut produire des accidents extraordinaires, et quelquefois même agir à la façon des poisons. « Ainsi, dit-on, certains ouvriers employés dans des ar-« rière-boutiques à mêler des thés, ont été pris d'étour-« dissements, d'hémorragies; un négociant a été frappé « d'apoplexie et de convulsions après avoir longtemps flairé « des thés! » Peut-on croire que des faits aussi exceptionnels puissent jamais amener une conviction sérieuse? On parle d'un négociant qui tombe frappé d'apoplexie après avoir flairé des thés; mais cent mille négociants ont flairé des thés toute leur vie sans en ressentir aucun mal, et celui dont on parle faisait peut-être ce métier-là depuis trente ans sans en avoir été incommodé. Autant vaudrait dire que la lecture de la Bible peut donner des attaques d'apoplexie, parce qu'un père de famille sera frappé après la lecture du soir. Et puis, en admettant même que le thé fût la cause de l'accident, comment ne voit-on pas qu'il faudrait accuser, non pas la boisson, non pas l'arôme du thé, mais une disposition toute exceptionnelle? N'avons-nous pas des personnes qui sont prises de véritables accidents d'empoisonnement après avoir mangé des moules, des huîtres, du poisson, du gibier, des fraises, du cres-

son, etc.? En faut-il conclure que ces divers aliments sont des poisons?

Résumé de la première partie.

Pour nous résumer, nous dirons donc que, en général, le thé agit comme excitant; qu'il est en même temps alimentaire; qu'il exerce sur les facultés de l'entendement et de la digestion une influence heureuse, et que l'abus seul peut en être pernicieux.

§ 2. — DES USAGES DU THÉ EN MÉDECINE.

Nous distinguerons, en étudiant les propriétés médicales du thé, celles qui sont incontestables, nous dirons même incontestées, et celles qui ne sont admises que par un petit nombre de savants qui ont ou mieux observé, ou été aveuglés par une prévention favorable.

En parlant des usages du thé comme boisson alimentaire, nous avons vu qu'il favorisait, qu'il activait les fonctions digestives. C'est aussi dans certaines maladies de l'estomac et des intestins qu'il sera particulièrement conseillé; mais ici il faut faire une distinction attentive. Si le thé est employé par une personne qui en fasse usage tous les jours, on comprend qu'il n'aura plus la même influence que si on l'administre chez un malade qui n'y soit pas habitué. L'habitude, en effet, émousse l'action d'un remède; et tel qui, ne buvant que de l'eau à ses repas, s'enivrerait avec un verre de vin pur, ou en serait tout au moins très-vivement excité, n'éprouvera à la longue rien d'anormal s'il prend une grande quantité de vin à chaque repas; de

sorte que le thé qui, pour une personne qui n'y est pas habituée, devient un médicament dans l'acception du mot, perd cette qualité dès qu'il s'applique à un individu qui en fait tous les jours usage.

Disons encore que, dans certains cas, il peut devenir très-nuisible; nous nous expliquerons plus bas sur ce fait.

Nous supposerons donc un individu qui ne soit pas habitué au thé, à cette seule condition le thé sera un médicament.

Dans les fatigues d'estomac, les paresses de digestions qui succèdent aux maladies aiguës, ou qui se manifestent après des excès de table, de veilles, le thé pris ou pendant ou après le repas, est un des moyens les plus énergiquement curatifs que possède la thérapeutique. Il doit être donné chaud et sucré, à moins de contre-indication particulière. Il sera moins utile et le plus souvent nuisible aux personnes qui auront une constipation opiniâtre, des flatulences, des vomissements.

Il sera conseillé avec quelque avantage aux femmes enceintes dont les digestions seront habituellement laborieuses, en ayant soin de faire prendre de temps en temps un peu de magnésie au moment où la malade se met au lit.

Dans les diarrhées qui succèdent à la dyssenterie, au choléra, ou qui persistent sans fièvre après des maladies aiguës, l'usage du thé est très-convenable; mais, dans ce cas, il faut prolonger le temps de l'infusion, afin que l'eau puisse dissoudre le principe astringent que la feuille ne cède qu'avec lenteur: le thé sera moins agréable, il est vrai, mais ses propriétés thérapeutiques seront augmentées.

On peut établir en thèse générale que, rarement applicable aux maladies du canal alimentaire dans l'enfance, le

thé réussit mieux à une époque un peu plus avancée, et notamment dans la vieillesse. Les hommes qui abusent des plaisirs de la table, et surtout des boissons alcooliques, finissent par perdre leurs facultés digestives, ainsi que nous l'avons indiqué déjà. Mais, par une fatalité déplorable, l'excitation à laquelle ils se sont habitués leur devient en quelque sorte nécessaire: si, un seul jour, ils cessent de boire, ils tombent dans une hypocondrie, dans un dégoût de la vie, dans un anéantissement de forces musculaires qui ne serait pas sans péril si l'on n'y portait secours. L'usage du thé est, dans ce cas, un remède souverain: cette boisson excite le système nerveux, lui rend toute son énergie, dissipe la tristesse et l'hypocondrie, et met ceux qui n'y sont pas habitués dans un état plus agréable et beaucoup moins fâcheux que l'ivresse. Elle permet aux malades de se déshabituer lentement des spiritueux, rend à l'estomac sa puissance digestive; et, quand bien même l'abus du thé remplacerait chez le malade celui des boissons fermentées, il y aurait encore tout à gagner, et les inconvénients seraient bien minimes, comparés à ceux qu'on aurait évités.

Nous avons dit plus haut que, chez les buveurs de thé dont l'estomac devenait malade, cette boisson pouvait être pernicieuse, et que la paresse de l'estomac et les difficultés de la digestion s'augmentaient par l'usage du thé. Je dois ici une explication. On conçoit d'abord que, lorsqu'il existe une irritation vive de l'estomac et des intestins, une boisson fortement stimulante doive plutôt augmenter que diminuer le mal, et que, par conséquent, il faille interdire le thé, ou tout au moins diminuer considérablement la quantité que l'on permet au patient. Mais il existe souvent

chez les buveurs de thé un état de l'estomac qui est bien différent de l'irritation, je veux parler d'une atonie profonde, conséquence de l'habitude de stimulation dont la membrane muqueuse a été l'objet. Brown a parfaitement établi que, lorsqu'un stimulus était sans cesse mis en rapport avec une partie excitable, si l'action n'excédait pas certaines limites, il en résultait d'abord une stimulation légère, mais que, au bout de peu de jours, la même dose de stimulus ayant ce qu'il appelle épuisé l'incitabilité, le tissu stimulé ne répondait pas avec une énergie réactionnelle plus énergique qu'il ne le faisait auparavant au contact des agents ordinaires de stimulation, de sorte qu'en augmentant tous les jours la dose de stimulus, on finissait par accoutumer un organe à supporter, sans paraître le sentir, des influences qui eussent produit les effets les plus puissants quand la partie n'avait encore rien perdu de son incitabilité.

Un exemple rendra plus évidente cette vérité.

Un buveur d'eau prend un verre de vin et s'enivre; il persiste pendant plusieurs jours, et l'effet disparaît. Il augmente la dose de la liqueur alcoolique de manière à être en pointe de vin. Bientôt, pour obtenir le même effet, il faudra doubler, tripler, décupler la quantité de vin. Plus tard, le vin ne suffisant plus, il faudra recourir au rum, à l'eau-de-vie, au gin, à l'arack, et l'estomac ne semblera pas plus stimulé par ces liqueurs brûlantes qu'il ne l'était le premier jour par un peu de vin de Bordeaux ou de Bourgogne.

De même pour le thé. Mais on comprend qu'il est un terme où s'arrête la folie des hommes et la tolérance des organes. Quand l'estomac a abusé des thés les plus éner-

giques, son excitabilité est usée et ne répond plus à aucune stimulation, et ses fonctions sont entravées. Le moindre bon sens indique que, dans un cas semblable, loin d'insister dans cette voie funeste, le médecin doit rompre avec ces mauvaises habitudes, interdire le thé, et recourir à d'autres moyens capables de faire perdre à l'estomac cette sorte d'insensibilité.

Les propriétés sudorifiques du thé sont utilisées dans certaines maladies; ainsi, dans la goutte atonique, dans le rhumatisme non fébrile, dans les affections catharrales légères qui succèdent à l'impression subite d'un froid vif, le thé, dans certaines circonstances, en excitant vivement le système circulatoire, provoque la sueur qui sert de crise; par là, l'économie se débarrasse des principes morbifiques qui auraient pu déterminer des désordres locaux plus ou moins graves.

La nécessité, la convenance de la sueur existe dans un grand nombre de maladies, et le thé nous offre un moyen facile et assez sûr pour obtenir la transpiration; et si nous comparons cette boisson à celles qu'on est dans l'usage d'employer pour arriver au même but, on ne peut s'empêcher de lui donner la préférence. Sa saveur agréable fût-elle le seul motif de notre choix, celui-ci se trouverait suffisamment justifié; car lors même qu'une maladie accomplit ses périodes en peu de jours, les patients ne supportent qu'avec dégoût les tisanes diverses que l'on a l'habitude de leur prescrire, à plus forte raison lorsque l'affection est chronique. Le thé comme sudorifique a, sur les autres médicaments de la même classe, le grand avantage de ne pas causer une débilitation qu'il est urgent d'éviter dans un grand nombre de cas.

Tous les thés produisent les effets que nous avons indiqués jusqu'ici, mais il en est qui appartiennent plus spécialement aux thés verts; ceux-ci provoquent ordinairement la sécrétion urinaire, et impriment au système nerveux une modification puissante, qui peut et doit être utilisée dans quelques circonstances.

C'est à cette propriété diurétique des thés verts que l'on attribue le peu de fréquence de la pierre et de la gravelle dans la Chine et au Japon. Cette opinion mérite d'être discutée.

A n'en pas douter, les diurétiques ont une incontestable utilité dans le traitement de la pierre et de la gravelle, et trop de faits déposent dans ce sens pour que nous veuillons les révoquer en doute; mais, parmi les diurétiques, ceux qui exercent sur la composition de l'urine une influence chimique évidente sont bien autrement utiles que ceux qui n'ont d'action qu'en augmentant la quantité de fluide secrété. Or, le thé vert est dans la dernière de ces deux catégories.

Les auteurs qui ont avancé que le thé vert guérissait la pierre et la gravelle se sont surtout fondés sur un fait : savoir, que les Chinois et les Japonais sont à peu près exempts de ces deux infirmités.

D'abord, si l'on jette un coup d'œil critique sur la médecine des Japonais et des Chinois, on verra qu'elle consiste dans des pratiques tellement ridicules, qu'on ne peut guère dans notre Europe lui comparer que l'homœopathie; et puis la Chine et le Japon sont jusqu'à présent restés tellement en dehors des relations et des investigations des savants, qu'il est téméraire d'affirmer et absurde de croire ce que l'on a dit de la pierre et de la gravelle.

maladies dont la constatation n'est ni simple ni facile. Maintenant promenons nos regards sur les peuples de l'Europe; nous voyons que, suivant les relevés de nos savants les plus recommandables, la Hollande est le pays qui renferme le plus de calculeux.

L'Angleterre est ensuite la partie de l'Europe où la gravelle s'observe le plus souvent. Or, je remarque que ce sont précisément les deux contrées où l'usage du thé est le plus répandu; de sorte qu'il faudrait au contraire conclure de ces observations que le thé est favorable à la production de la pierre.

Conclusion que je regarde comme peu fondée, il est vrai, mais qui l'est au moins autant que la conséquence opposée. Il me semble raisonnable de ne pas se prononcer sur une question semblable, jusqu'à ce que l'on ait pu apprécier l'influence que les mille conditions de climat, d'alimentation, de tempérance, etc., peuvent avoir sur la production des affections calculeuses.

J'ai dit plus haut que le thé vert, par cela même qu'il modifie puissamment le système nerveux, avait été utilement employé dans quelques maladies connues sous le nom de névroses. Je l'ai essayé dans l'asthme avec quelque succès; et j'ai vu se calmer des accès contre lesquels avaient échoué des moyens ordinairement très-puissants.

CHAPITRE IX.

Classification.

Les classifications adoptées jusqu'ici dans les divers ouvrages français qui ont traité du thé, n'ont paru à l'auteur ni assez complètes ni assez explicites pour donner au négociant, au détaillant ou au consommateur la facilité de reconnaître les différentes sortes et les qualités de cette feuille.

Il a donc tâché de placer ici, sans toutefois prendre de marche ascendante ou inverse, toutes les espèces connues en Europe, en ajoutant à leurs noms, qui sont purement arbitraires, le nom chinois, et son étymologie fabuleuse ou poétique.

La description de chaque thé a été basée sur les premières qualités, car ces sortes se subdivisent pour la plupart en un grand nombre de variétés; et par la conclusion de cette analyse, on a tâché de mettre l'acheteur dans la possibilité de choisir lui-même le thé qui convient à son goût comme à sa constitution, en résumant le degré de force et d'activité qui se trouve dans chaque sorte, d'après le tableau renfermé au chapitre VII.

L'auteur fait observer seulement que les thés qui seront choisis suivant la désignation attachée à chaque espèce, doivent être bons, mais que ce n'est qu'à l'infusion qu'on

peut s'assurer positivement de leur mérite, et classer leur valeur ; car, de toutes les denrées connues, c'est la seule peut-être qui, en satisfaisant l'œil du connaisseur, peut tromper son goût. On jugera de l'exactitude de cette observation, en réfléchissant à la susceptibilité de l'arôme de cette plante, qu'un peu d'humidité, un emballage mal soigné, ou même un mauvais emmagasinage, peuvent altérer ; l'apparence de la feuille reste la même, mais son goût a changé, et le parfum n'existe plus.

Tous les thés noirs donnent à l'infusion une couleur jaune orange plus ou moins foncée, plus ou moins limpide, mais qui devient louche et terne en refroidissant.

THÊS NOIRS.

PEKOE OU PAK-HO.

Littéralement : duvet blanc.

C'est le plus fin, le plus aromatisé, et le plus cher des thés noirs.

En France, où l'usage du thé n'est encore répandu que parmi les classes aisées, le pekoe y est très-connu, très-apprécié, et notre marché est mieux approvisionné que celui de Londres pour les qualités qu'on y importe. Mais c'est la Russie surtout qui achète et consomme les premières sortes dont elle va s'approvisionner à Kiakhta, et à la célèbre foire de Nidjni–Nowgorood. Ces thés viennent tous des provinces septentrionales de la Chine, et sont expédiés par caravane à travers la Tartarie chinoise, dont elles sont limitrophes;

et, soit en raison du mode de transport, du soin extrême qu'on apporte aux emballages, ou du sol où on les récolte, ils ont un parfum supérieur à ceux qui nous viennent de Canton ; aussi leur prix en Russie s'élève de 20 à 80 roubles la livre russe. Les Anglais n'emploient ce thé qu'en le mélangeant avec d'autres thés noirs, pour leur donner du parfum, et encore en mettent-ils fort peu.

Le pekoë a la feuille très-allongée, d'un noir argenté, et couverte d'un léger duvet blanc et soyeux; ses extrémités sont tachetées de noir, de gris et de blanc. Dans celui qui nous vient de Canton, on trouve souvent des petits bâtons venant de la tige des feuilles; mais dans celui de Russie, dont les feuilles sont presque toutes argentées, il ne s'en rencontre pas.

Ce thé est la première récolte de l'arbuste, lorsque les feuilles sont encore en bourgeons; de là lui vient ce parfum si délicat que les Chinois augmentent encore en y mêlant quelques fleurs de l'*olea fragrans*, dont on trouve fréquemment des graines parmi le pekoë. Comme ce thé se torréfie très-légèrement pour n'en point altérer le parfum, il est plus susceptible que tout autre de se détériorer par le voyage, l'humidité, ou par le temps.

Son goût à l'infusion ressemble un peu à celui de la noisette fraîche.

PEKOE D'ASSAM (COLONIE ANGLAISE).

La feuille de ce thé est à peu près la même que celle du pekoë de Chine, elle est seulement un peu plus large et moins allongée; mais son infusion diffère entièrement de saveur, de parfum et de goût, étant bien inférieure à

celle que fournit le pekoë chinois désigné généralement sous le nom de pekoë à pointes blanches.

ORANGE PEKOE.

Nous ne désignons ce thé que par le nom qu'il porte sur les caisses qui viennent de Canton, et que les Anglais lui ont donné en raison, sans doute, de sa couleur, qui est d'un noir foncé mélangé de jaune orange. Il est très-menu; son odeur est agréable, quoiqu'elle ne paraisse pas naturelle, car on trouve parmi les feuilles beaucoup de petites graines semblables à celles de l'*olea fragrans*, dont cependant il n'a pas le parfum. On le boit rarement seul; mais en le mélangeant avec du souchong, il lui donne de la force et produit une boisson assez agréable, mais un peu stimulante. Cette sorte n'est apportée sur nos marchés d'Europe que depuis dix à douze ans.

C'est ce thé qui, mélangé avec du congo, se vend à Londres sous la dénomination assez connue de Howqua Mixture (*mélange d'Howqua*).

Sa couleur à l'infusion est beaucoup moins transparente que celle du souchong.

HUNG MUEY, OU PEKOE NOIR

Cette sorte est fort rare sur notre marché, et surtout en bonne qualité; la meilleure s'apporte en Angleterre. Sa feuille est inégale en grosseur; elle est frisée à la manière de l'orange pekoë; on y trouve quelques parcelles blanches, des petits bâtons et des pétioles rougeâtres.

Son arôme à l'infusion se rapproche du bon congo.

CONGO (KOONG-FOO).

Littéralement : travail, assiduité ou persévérance.

Le congo, qui est presque inconnu sur notre marché, est de tous les thés noirs celui qui mérite le plus de fixer notre attention.

En Chine, où ses propriétés bienfaisantes sont avérées, il forme à lui seul la boisson journalière des habitants du pays.

En Angleterre, où le chiffre de la consommation du thé dépasse annuellement 30 millions de demi-kilogrammes, le congo y figure à lui seul pour plus des deux tiers, d'après les relevés officiels des importations de la Grande-Bretagne. Anciennement la Compagnie des Indes avait établi des primes pour les meilleurs lots qui lui étaient offerts ; mais depuis l'abandon de cet usage, on y importe souvent des qualités communes, qui cependant conservent leur goût de congo bien distinct.

En Russie, où on lui a donné le nom si heureusement significatif de « thé de famille, » on le trouve sur toutes les tables. Il y est certainement d'une qualité supérieure à celui qui nous vient de Canton, mais son prix est beaucoup plus élevé.

Le congo se récolte sur le même arbre qui a produit le pekoë, et se cueille immédiatement après lui ; seulement il faut que l'arbre ait atteint l'âge de six ans. Ses feuilles sont minces, courtes, plus petites que celles du souchong ; sa nuance est d'un noir grisâtre. C'est ainsi que le désignent les essayeurs experts de la Compagnie des Indes. Les qualités inférieures sont plus foncées.

Le congo superfin est plein d'arôme et de saveur; son parfum a quelque analogie avec celui du pekoë; aussi l'appelle-t-on souvent pekoë noir. Il est sans contredit un des plus sains et des plus agréables que produise l'arbuste à thé; et je ne mets point en doute qu'on ne lui accorde chez nous la préférence qu'il a trouvée chez tant d'autres peuples, dès que nous aurons pu apprécier son mérite incontestable par un plus fréquent usage.

Il donne à l'infusion un goût savoureux auquel se joint une sorte d'amertume agréable et presque impossible à décrire.

SOUCHONG, OU SEAOU-CHUNG.

Littéralement : sorte petite et rare.

Ce thé est fait avec les feuilles de l'arbuste qui a produit le pekoë et le congo, mais c'est la seconde récolte et lorsqu'elles sont arrivées à leur maturité.

Le souchong jouit d'une grande réputation en Chine. Sa feuille est un peu plus large que celle du congo; elle est mince et tant soit peu concassée, ce qui dénote sa qualité, car les feuilles jeunes, tendres et bien torréfiées se brisent plus facilement que les autres. C'est le plus fort des thés noirs, et lorsqu'il est mêlé avec du pekoë il forme une boisson d'un arôme exquis.

POUCHONG (PAOU-CHUNG OU PADREA).

Ce thé est supérieur au souchong et très-estimé par les Chinois. Les feuilles en sont larges, longues et bien roulées; elles sont mélangées d'une assez grande quantité de

pétioles. Il s'apporte presque toujours en petits paquets enveloppés de papier d'un jaune clair; ces paquets pèsent environ 200 grammes chacun.

Lettsom écrivait (en 1799) que ce thé n'était apporté que par les officiers de la Compagnie des Indes, et dans des boîtes fort riches toujours destinées pour présents.

L'origine de son nom nous vient de l'usage habituel qu'en faisaient les missionnaires catholiques, qui sans doute étaient bons dégustateurs.

L'arôme de ce thé est très-fin, suave et délicat. Il est fort léger, et il faut en mettre un peu plus que d'une autre sorte si on veut obtenir une bonne infusion; il donne à l'eau à peu près la même nuance que le bon souchong.

NING-YONG, SORTE DE POUCHONG.

Les feuilles de ce thé sont extrêmement larges et peu roulées. Il est beaucoup plus torréfié que le souchong, et ressemble en apparence au thé noir de Java; du reste, il est inconnu sur notre marché, et ce n'est que de temps à autre qu'on le trouve sur celui de Londres. Le prix en est peu élevé. Il est droit en goût, mais il en faut une forte dose pour obtenir une bonne infusion.

HOU-LONG.

Ce thé n'est point connu en France, et on en trouve fort peu en Angleterre, où il ne s'apporte que pour être offert en présent. Cette sorte ressemble beaucoup au pouchong; les feuilles sont larges et très-peu torréfiées; les Chinois disent eux-mêmes qu'il est fort difficile que ce thé

arrive en bonne qualité sur le marché d'Europe, malgré les précautions qu'on prend pour l'expédier. Il vient, comme le pouchong, enveloppé dans des feuilles de papier, et ces paquets sont mis soigneusement dans des petites boîtes d'étain renfermées dans des doubles caisses.

CAMPOY, OU KIEN-POEY.

Littéralement : Thé choisi séché au feu.

Il est rare sur notre marché, et surtout en bonne qualité. Cette sorte est formée des feuilles les plus délicates et les mieux choisies de la troisième récolte. Elles sont plus larges et plus épaisses que celles du souchong, auquel il ressemble beaucoup à l'infusion par sa couleur ; mais son goût est moins aromatique et plus faible ; c'est pour cette dernière raison qu'il est peu goûté des consommateurs. Cependant c'est un bon thé quand il est bien choisi, et, en Angleterre, on l'ordonne comme boisson rafraîchissante.

CAPER (SHWANG-CHE).

Thé composé de plusieurs sortes.

Cette sorte de thé a des feuilles courtes, frisées, dont la plupart sont ramassées en petites boules rendues compactes au moyen d'une substance glutineuse dont elles sont enduites. Elle n'a jamais été apportée en France pour la consommation. En Angleterre, où ce thé a été fort recherché pendant quelques années, on ne l'y trouve plus que très-rarement, en raison des mauvaises qualités qu'on y importait. En septembre 1826, à la suite d'un discours

que fit M. Nicholson sur ce sujet, on en jeta cent mille kilogrammes dans la Tamise.

Sa liqueur dépose au fond de la tasse un sédiment sablonneux mélangé de parcelles métalliques qui provient sans doute de la substance qui forme les boules.

Il faut le laisser infuser longtemps pour en obtenir la saveur.

BOHEA, OU WOO-E.

Tire son nom d'une rangée de collines très renommées dans la province de Fokien, où il se récolte.

Autrefois tous les thés noirs étaient désignés sous ce nom, qui dérive de celui d'un canton de la province de Fokien d'où on les tire principalement. Aujourd'hui cette sorte seule a conservé cette désignation. On peut la classer en deux espèces différentes : le bohea de Fokien et le bohea de Canton. Ce thé est le plus commun de ceux qui viennent en Europe, cependant le bohea de Fokien est d'une qualité moins grossière que celui de Canton. Mais on n'importe guère que de ce dernier, en raison, sans doute, de son bas prix ; sa consommation, qui en Angleterre s'était généralisée parmi les basses classes, a tellement diminué d'année en année, qu'elle disparaîtra probablement de ce marché, comme du nôtre où il est presque inconnu. Les Chinois font entrer dans sa composition des feuilles de toutes sortes, qu'ils préparent comme du vrai thé, et auxquelles ils mêlent une petite quantité de feuilles naturelles; elles sont larges, plates, inégales, d'une couleur brun-clair et verdâtre, toujours mêlées de poussière et de petits fragments de pétioles.

L'infusion a peu de force, encore moins de saveur, et parfois un goût de fumée; elle laisse aussi une sorte de sédiment noir au fond de la tasse.

THÉS VERTS.

HYSON, OU HE-CHUN.

Littéralement : heureuse fleur du printemps.

Cette étymologie est beaucoup plus juste et plus naturelle que celle qu'on lui a longtemps appliquée, en disant que son nom dérivait de celui d'un négociant de l'Inde qui, le premier, aurait apporté ce thé en Europe. C'est de tous les thés verts le plus généralement estimé, car la Compagnie des Indes a jusqu'à présent donné des primes pour les deux meilleurs lots choisis dans ceux qu'elle achète annuellement, de même qu'elle le faisait autrefois pour le congo, et ce motif d'émulation a soutenu la qualité de ce thé, surtout à cause du renom qu'il donne aux négociants chinois qui obtiennent ces primes. C'est la première récolte du thé vert; sa feuille est longue, étroite, charnue, bien tournée en spirale, d'un vert argenté, ou, pour mieux dire, couverte d'une sorte de fleur comparable à celle d'un fruit sur l'arbre. Ainsi ce thé ne doit pas être reluisant comme le vendent quelques marchands qui lui donnent cette apparence factice en le frottant avec du talc pour qu'il soit plus flatteur à l'œil, ce qui ôte peu de chose à sa qualité mais ajoute beaucoup à son poids. L'hyson, en qualité supérieure, est ordinairement très-lourd, quoique

très-sec et facile à briser. Il est très-sensible à l'action de l'air ; il a du reste ceci de commun avec tous les thés verts: cette espèce n'ayant pas, comme les noirs, subi de torréfaction prolongée, ils sont bien plus aptes que ces derniers à se détériorer par l'air, le temps ou l'humidité.

Il faut, pour en obtenir la saveur, le faire infuser longtemps ; alors sa feuille s'ouvre entièrement et devient très-souple : si elle restait crispée, le thé ne serait pas de bonne qualité. Il teint l'eau d'une nuance jaune-citron limpide, et la parfume d'une odeur agréable. Son goût est, comme celui de tous les bons thés verts, un peu âcre lorsqu'on le prend seul.

Tous les thés verts, de même que les thés noirs, donnent à l'infusion cette même nuance plus ou moins foncée.

HYSON JUNIOR (YU-TSEEN).

Avant les pluies.

L'hyson junior est formé de petites feuilles très-délicates qui se cueillent de bonne heure dans la saison, ainsi que son nom l'indique : « Avant les pluies. » Cette récolte est peu abondante, et rend ce thé trop rare pour l'avoir naturel, surtout depuis quelques années où les Américains en ont fait de si fortes demandes que, ne pouvant y satisfaire loyalement, les Chinois coupèrent les feuilles d'autres thés, et les passèrent à travers des tamis de certaine dimension, pour remplir d'une manière quelconque les commandes qui leur étaient faites. Les inspecteurs de la Compagnie des Indes s'aperçurent de la fraude et n'en expédièrent pas une seule caisse en Angleterre. Quand ce

thé est naturel, la feuille est très-petite, délicate, bien crispée, d'un vert jaunâtre, et d'un parfum très-doux ressemblant un peu à la violette.

HYSON-SCHOULANG.

C'est encore une variété du hyson de première qualité; sa feuille est la même, mais son arôme diffère entièrement des autres sortes. Lettsom dit que « pour lui donner ce goût suave, on y mêle des fleurs de l'*olea fragrans.* » Mais comme nous avons vu plus haut que cette fleur sert à parfumer le pekoë dont le goût est tout à fait différent, il est probable que c'est le mode de préparation dont on se sert qui lui donne ce parfum; toutefois ce moyen nous est inconnu. Ce qu'il y a de certain, c'est que l'hyson schoulang est un thé qui se prépare pour quelques marchés seulement, car on est obligé de le commander une année à l'avance pour en obtenir de véritable. Son goût a peu d'analogie avec les autres thés verts, en raison du parfum étrange qui y domine.

HYSON SKIN.

Littéralement : rebut.

Les Chinois l'ont ainsi nommé par allusion sans doute à la peau d'un animal, à la pelure d'un fruit, etc., skin signifiant aussi peau, écorce, enveloppe, enfin rebut, cette traduction indique donc d'où ce thé tire sa source. En préparant l'hyson, on en retire toutes les feuilles jaunes, communes, et qui ne sont pas roulées, pour former le hyson

skin qui se vend très-bon marché, et se consomme dans les ports de mer par les matelots et les gens des classes laborieuses. Son goût est un peu ferrugineux.

POUDRE A CANON (CHOU-CHA).

Littéralement : Thé perlé.

Ce thé n'est autre chose que le hyson soigneusement trié et formé des feuilles les mieux roulées en petites boules très-serrées. Ce triage se fait en le torréfiant, ainsi qu'il est indiqué au chapitre VI, et l'on voit que ce sont les feuilles les plus fines et les plus petites qui se roulent le mieux et le plus promptement. Leur choix forme cette sorte de graine ronde qui lui a valu le nom de « petites perles de thé. »

Il a donc plus de parfum que le hyson, et renferme une substance plus active, parce que la feuille étant plus fortement roulée, le suc qu'elle contient se comprime davantage et se conserve mieux que dans les autres thés verts, qui ne sont roulés qu'en longueur seulement. Ce thé est très-lourd, d'un vert un peu plus foncé que le hyson, et ses globules doivent être très-réguliers et sans poussière, car ce thé se concasse moins facilement que le hyson.

Il faut qu'il infuse longtemps pour déployer ses feuilles, et il donne à l'eau une belle teinte d'un vert doré.

IMPÉRIAL.

Cette sorte se forme, comme la poudre à canon, du triage de l'hyson, et se fait de la même manière ; seulement les grains en sont beaucoup plus gros, parce que les

feuilles sont plus larges, mais elles doivent être roulées en boules aussi serrées et aussi dures. Elles sont d'un vert argenté, et contiennent un principe moins actif que la poudre à canon.

Il est presque inutile de dire que ce thé, désigné sous le nom d'impérial, n'est pas le même que celui dont il est parlé au chapitre V, lequel est destiné pour la cour de Pékin, et ne se trouve jamais dans le commerce.

Kœmpher dit seulement « que le thé impérial préparé pour l'exportation se cueille en février, quand les feuilles sont en bourgeons, et que le meilleur croît sur les montagnes. »

Mais comme cette récolte ne serait pas assez abondante pour fournir aux demandes des deux continents, le thé qui vient sous le nom d'impérial n'est autre que celui que j'indique ci-dessus. Il réclame une infusion aussi longue que la poudre à canon.

TONKAY, OU TUN-KE.

Thé croissant sur le bord d'un ruisseau.

Ce nom bizarre lui vient probablement de celui d'une petite rivière qui arrose la partie de la province de Kian-Han, où il se récolte. C'est la dernière cueille de la saison d'été. Cette sorte est moins commune que le hyson skin, quoi qu'elle se compose aussi du second triage de l'hyson; mais en général les feuilles sont larges, jaunâtres, mal roulées, car on apporte peu de soin à leur préparation; en un mot, c'est le bohea des thés verts. Cependant il forme

plus des deux tiers des importations de thé vert de la Grande-Bretagne, parce qu'en raison de son bas prix les détaillants le mêlent avec d'autres thés verts. Son infusion est d'une couleur brun clair tirant sur le jaune terne, et elle a souvent un léger goût de poisson.

CHAPITRE X.

Manière de préparer la boisson du Thé.

Quoique le thé ne se prenne généralement qu'en infusion et que ce procédé soit fort simple, il est indispensable d'y apporter les soins que nous allons indiquer pour obtenir toute la saveur de cette plante, dont l'arôme est si subtil et si délicat, qu'un degré plus ou moins élevé de chaleur, de l'eau plus ou moins pure peuvent en altérer le goût naturel.

Il faut verser de l'eau bouillante dans la théière pour l'échauder ; on reverse ensuite cette eau dans les tasses pour le même motif. Après avoir égoutté la théière on y met le thé. Quand l'eau est bien bouillante, on la verse jusqu'à moitié du vase environ, c'est-à-dire de manière à couvrir entièrement les feuilles. On referme la théière et on laisse infuser six à huit minutes, au bout desquelles on ajoute l'eau nécessaire pour le nombre de tasses qu'on veut faire. On laisse encore infuser deux minutes avant de verser le thé dans les tasses qu'on a eu soin de vider ; on y met le sucre, on verse le thé et on y mêle environ deux petites cuillerées à bouche de crême froide qui n'aura pas été bouillie. Il faut huit grammes de thé pour deux tasses ; c'est environ une forte cuillerée à café par

chaque tasse ; si l'on veut en faire quatre tasses, douze grammes suffiront; il en faudra trente pour douze tasses.

Comme il serait par trop embarrassant de peser chaque fois ces diverses quantités, nous nous servons ici de l'évaluation approximative de cuillerée; toutefois cette désignation ne se rapporte qu'au thé mélangé de noir et de vert. Les personnes qui ne prennent que du thé noir, et surtout du pekoë ou du pouchong observeront que ces thés ont les feuilles très-larges, qu'ils sont fort légers et qu'ils remplissent la cuillère sans former le poids nécessaire pour une bonne infusion ; il faut donc en mettre davantage pour atteindre à peu près les quatre grammes. C'est exactement le contraire pour les thés verts : ils sont plus lourds, plus compactes, et le même volume pèse par conséquent presque le double de celui des thés noirs; ainsi donc, il faut en diminuer la dose proportionnellement

C'est une condition rigoureuse que l'eau versée sur les feuilles soit très-bouillante; de là dépend la finesse et l'arôme de cette boisson. Le thé préparé avec de l'eau chaude seulement ne se déroule point et ne donne qu'une infusion pâle et sans saveur.

Cette précaution est du reste économique ; il est facile de comprendre que pour obtenir une bonne infusion, il faut moins de thé avec de l'eau bouillante qu'avec de l'eau chaude, attendu que la première dégage beaucoup mieux les principes aromatiques des feuilles.

Il faut toujours avoir soin, lorsqu'on veut servir consécutivement plusieurs tasses, de ne vider la théière qu'à moitié, et de la remplir d'eau immédiatement. Au moyen de cette précaution, le thé destiné au second tour achève

de s'infuser pendant qu'on boit les premières tasses qui seront ainsi toutes égales en force et en goût. Si l'on faisait du thé pour un plus grand nombre de personnes que la théière ne contiendrait de tasses, il faudrait épuiser entièrement l'infusion au premier tour, et remettre dans la théière vidée à peu près la moitié de la dose primitive. La qualité de l'eau est extrêmement essentielle pour faire du bon thé; la plus pure et la plus douce est la meilleure. On doit encore avoir soin que le vase dont on se sert pour faire bouillir l'eau soit exclusivement consacré à cet usage, car, dans nos cuisines on se sert indistinctement des mêmes bouilloires pour les décoctions de tilleul, de graine de lin, de camomille, etc. Ces végétaux laissent après eux un mélange d'odeurs dont le thé, plus encore que toute autre substance, est susceptible de s'imprégner.

L'eau, comme je l'ai dit, doit être versée dans la théière aussitôt qu'elle est arrivée à son plus haut degré d'ébullition; si elle séjournait plus longtemps sur le feu, elle risquerait de prendre un goût terreux et fade qui se communiquerait à l'infusion.

Les théières d'argent ou de métal sont supérieures pour infuser le thé à celles de porcelaine, attendu qu'elles sont de meilleurs conducteurs du calorique et qu'elles ont la propriété de s'imprégner davantage de l'arôme du thé.

Le soin et l'excessive propreté que les Chinois mettent dans la manipulation du thé démontrent assez combien cette plante est susceptible de s'imprégner des moindres odeurs; et l'on ne saurait trop recommander aux consommateurs d'éviter de mettre leur thé dans un endroit qui contiendrait des objets odoriférants, de quelque nature qu'ils puissent être. Les seules boîtes propres à con-

server le thé sont en plomb, ou doublées de plomb et en fer blanc; seulement, avant de se servir de ces dernières, il faut prendre le soin de les aromatiser, en y faisant infuser du thé, afin de leur ôter l'odeur que leur donne la térébenthine dont on se sert pour la soudure de ces boîtes.

CONCLUSION.

Dans les grandes affaires on doit moins s'appliquer à faire naître les occasions qu'à profiter de celles qui se présentent.

Max. de La Rochefoucault.

Le sujet traité dans cet ouvrage se lie naturellement à une question d'une haute portée et qui commence aujourd'hui à fixer l'attention sérieuse du gouvernement et du pays; nous voulons parler de l'opportunité d'établir des rapports de commerce avec l'Indo-Chine. Déjà nous avons publié dans ce but deux petites brochures, l'une en 1839, intitulée : *Réflexions sur notre commerce avec la Chine comparativement avec l'Angleterre, et projet d'améliorations pour l'importation des thés et marchandises de l'Indo-Chine en France;* et l'autre en 1840, ayant pour titre : *Lettre à messieurs les députés sur l'opportunité d'établir des relations commerciales avec la Chine*[1].

Dans la première de ces brochures, nous énumérions avec toute la puissance de logique que donne une conviction fondée sur des faits et des chiffres, les immenses

[1] Se trouvent chez l'auteur, rue de la Bourse, nº 3.

avantages qui résulteraient pour notre pays s'il ouvrait des relations commerciales directement avec la Chine, au lieu d'abandonner ce riche débouché au monopole exclusif des Anglais et des Américains [1].

N'envisageant d'abord que la spécialité des thés, nous faisions remarquer que le développement de la consommation de ce produit en France ne s'accomplissait que lentement, bien qu'on ait vu cependant dans le tableau des statistiques, au chapitre II, que nous sommes à cet égard plus avancés que ne l'était la Grande-Bretagne au bout des cinquante premières années de l'introduction de ce végétal exotique; car le thé n'a réellement pris rang dans notre consommation domestique que depuis environ

[1] Pour donner une idée de l'activité des rapports commerciaux de la Grande-Bretagne avec la Chine, avant la dernière guerre, il suffit de dire que le chiffre de ses importations s'est élevé en 1837 à 200 millions, et celui de ses exportations à 220 millions, non compris l'opium que les possessions anglaises de l'Inde fournissent au céleste empire. Ce seul article s'élevait, en 1838, à plus de 67 millions. Les exportations de l'Angleterre en Chine et de la Compagnie des Indes consistent en cuivre, en fer, en plomb, en étain, en verreries, en poteries, en joaillerie, en calicots imprimés, en cotons filés, en laines, en draps de toutes sortes, en poivre, etc.

Les importations de la Chine sont en thé, en sucre, en porcelaine, en soieries de toutes sortes, en nankins, en casse, en camphre, en cannelle, etc. Le commerce des Américains avec les Chinois s'élève, terme moyen, chaque année, à 7 millions de dollars pour les exportations (37,100,000 fr.), et à 6 millions et demi de dollars pour les importations (34,450,000 fr.). Pour les importations, elles consistent en lingots d'or ou d'argent, en graine de Turquie, en laines, cotons anglais et pelleteries; les secondes en thés, nankins, soies écrues et filées, camphre, etc. Si on met en regard de ces chiffres le total des importations et des exportations françaises dans la même année 1837, on est affecté d'une pénible surprise, car les premières ne s'élèvent qu'à 591,595 francs, et les secondes à 2 millions. Il est vrai que, depuis 1837, notre commerce avec la Chine a subi une notable extension, et qui ne tend qu'à s'accroître; une grande partie de nos envois consiste en argent; le reste se compose de draps et quelques objets de fabrique de Paris. Les retours sont en thés, soies écrues et unies, nankins, cannelle, camphre, musc, rhubarbe, anis, porcelaine, rotins, et quelques objets de fantaisie. Les thés composent la moitié, à peu près, des chargements.

vingt-cinq ans, et encore n'en faisons-nous presque point usage comme boisson alimentaire.

Les quelques petits navires expédiés en Chine, à de longs intervalles, des ports de Bordeaux, de Nantes et du Havre, vont rarement à Canton, parce qu'un bâtiment de trois cents tonneaux paie le même droit qu'un de mille. Ils s'arrêtent donc presque toujours à Macao, et ils stationnent dans cette rade jusqu'à ce que leur chargement de retour soit effectué. Les achats sont généralement faits par l'intermédiaire des comptoirs anglais, qui exigent d'énormes commissions s'élevant souvent à 15 p. 100.

La concurrence formidable de l'Angleterre et des États-Unis, jointe au peu de notions exactes que nous possédons sur les marchés de l'Indo-Chine, empêche nos armateurs d'y envoyer des marchandises en quantité suffisante pour solder en échange leurs cargaisons. Ils sont donc obligés de payer comptant, soit en or, soit en argent, à moins qu'ils ne recourent aux maisons de banque anglaises, qui ne leur prêtent leur crédit qu'à des conditions souvent exorbitantes.

Pour le retour, ils ne peuvent rapporter qu'un très-petit nombre de sortes de marchandises, à cause de notre législation de douanes, qui en interdit l'importation.

Ce concours de circonstances explique suffisamment la cherté du thé dans notre pays; et cette cherté, combinée avec l'indifférence qu'on a apportée jusqu'ici à propager le goût de cette boisson, a dû nécessairement en limiter l'usage aux classes aisées.

En demandant qu'on se rapprochât commercialement de la Chine, ce n'était pas seulement la cause du thé que nous avions en vue de défendre, mais celle beaucoup plus

importante de notre marine marchande et de notre industrie manufacturière, et pour ne pas laisser plus longtemps à nos voisins le privilége exclusif d'approvisionner l'une des plus riches contrées de l'Asie de produits que nous pouvons lui fournir aux mêmes prix qu'eux. Nous avions résumé dans cet écrit les différentes causes qui arrêtaient l'essor de nos armateurs, et qui empêchaient des expéditions plus fréquentes dans les mers de Chine; et nous proposions quelques modifications temporaires dans notre législation actuelle, afin qu'il leur fût permis de payer leurs chargements en marchandises, etc., etc.

Telle était la substance de notre premier travail, qui obtint l'assentiment de quelques hommes spéciaux et de plusieurs économistes distingués.

Encouragé par ces suffrages, nous crûmes devoir faire paraître notre second mémoire, complément indispensable du premier.

Les graves événements dont l'Indo-Chine était devenue le théâtre lui donnaient un caractère manifeste d'importance; les débats des Anglais avec les Chinois avaient dégénéré en une guerre ouverte; le sang avait coulé. Cette rupture déclarée, quelle qu'en fût l'issue, offrait à notre pays la perspective de jeter dans ces lointains parages les bases d'une concurrence commerciale à nos voisins. Dans cette conjoncture, il importait, suivant nous, que le siége du consulat général fût transféré de Manille à Canton [1], et que quelques changements que nous indiquions fussent apportés dans la nomination et le traitement de nos agents consulaires. Nous terminions en demandant que notre

1. Canton était alors le seul port ouvert au commerce européen.

factorerie fût graduellement organisée sur le même pied que celles de l'Angleterre et des États-Unis, pour donner à notre commerce appui et protection, et relever le prestige de notre pavillon dans ces mers éloignées, où, il y a un siècle à peine, il éclipsait celui même de la Grande-Bretagne.

Telles étaient les vues développées dans notre seconde brochure, et sur lesquelles nous appelions l'examen du pouvoir législatif. Ces vues, qui ne pouvaient manquer d'obtenir l'adhésion de tous ceux de nos concitoyens qui ne sont point indifférents aux besoins de notre commerce maritime, ne devaient que deux ans plus tard recevoir un commencement d'application.

Grâce, en effet, au dénouement de la lutte des Anglais avec les Chinois, le céleste empire est un marché désormais acquis à l'Europe et à l'Amérique. Le triomphe des armes britanniques est peut-être un bienfait dans l'avenir pour la patrie de Confutzée, arrachée de son immobilité séculaire, et qui, au frottement continuel de notre civilisation, se dépouillera insensiblement de ses préjugés et de sa défiance pour adopter nos arts et nos découvertes. C'est une destinée providentielle de la Grande-Bretagne que, tout en poursuivant avec une ténacité, une énergie indomptables, ses plans égoïstes de domination commerciale, elle sert presque toujours à son insu la cause du progrès et de l'humanité!

Les Chinois, nous le croyons, sont appelés, d'ici à un certain nombre d'années, à fournir une nouvelle preuve de la justesse de cette réflexion. Doués d'une remarquable aptitude pour l'agriculture, le négoce, les travaux manuels; d'un génie sagace, patient et laborieux, ils recon-

naîtront inévitablement tôt ou tard la supériorité de nos arts et de nos inventions, et comprendront, par suite, la nécessité de se mettre, sous ce rapport, au niveau des autres nations. Aux yeux des penseurs, les canons anglais ont brisé les digues qui rendaient le plus grand empire de l'Asie impénétrable à la civilisation occidentale.

Ce rapprochement de la Chine avec l'Europe sera sans doute d'abord timide, circonspect, réservé; mais il se transformera insensiblement en une franche et indissoluble alliance commerciale. La première ne tardera pas à comprendre qu'il y a une solidarité naturelle entre les nations comme entre les individus, et que la Providence, en donnant à chaque pays quelque chose dont les autres manquent, a évidemment voulu qu'elles dépendissent les unes des autres, et que cette réciprocité d'échanges de leurs produits fût tout à la fois le lien des sociétés et le principe de tout progrès matériel et intellectuel.

Envisagé sous ce point de vue élevé, le succès de l'expédition anglaise est un événement qui, à bon droit, a appelé l'attention de l'Amérique et des principaux états de l'Europe. La France surtout n'en est pas restée spectatrice inerte, et les mesures pleines de tact et d'habileté qui, déjà, ont été prises à ce sujet, sont les préliminaires de ce qu'un gouvernement sage et éclairé fera sans doute pour établir notre influence commerciale dans l'Indo-Chine. Mais, pour concourir d'une manière plus efficace à l'accomplissement de cette grande œuvre, il faudrait emprunter à la législation anglaise le mode d'enquête auquel elle a recours pour obtenir les renseignements les plus sûrs et les notions les plus précises sur toutes les questions qui intéressent chaque genre d'industrie. Ainsi, en sup-

posant aujourd'hui que le gouvernement envoie en Chine une mission diplomatique à laquelle il adjoindra des agents commerciaux pris dans les différentes branches de la production française, il serait à désirer qu'il nommât, premièrement, une commission spéciale choisie dans l'administration, dans les conseils et chambres de commerce; parmi les manufacturiers, les négociants et les armateurs; cette commission serait en rapport direct, d'une part, avec ces derniers; de l'autre, avec le gouvernement et même les Chambres, s'il en était besoin, et elle leur fournirait tous les documents propres à éclairer la question. Elle présenterait au choix du ministre les candidats qu'elle jugerait réunir les qualités nécessaires pour devenir d'excellents agents commerciaux en Chine. Expédiés et rémunérés aux frais du trésor, ces agents étudieraient avec soin, sur les lieux, les besoins, les goûts et les habitudes des Chinois; ils recueilleraient les informations les plus exactes sur les produits nationaux qu'il conviendrait de leur exporter. A leur retour en France, ils seraient tenus de consigner les résultats de leurs investigations respectives dans un rapport collectif dressé et rédigé par l'un d'eux. Cette pièce serait soumise à l'examen de la commission, qui appellerait ensuite devant elle ces agents pour les interroger individuellement sur chacune des spécialités qu'ils auraient été chargés d'explorer. Ces enquêtes verbales, dont on est trop sobre encore dans notre pays, sont éminemment propres à éclairer une question neuve et compliquée d'intérêt matériel; elles constatent toujours des faits ignorés ou peu connus : or les faits, en matière commerciale surtout, sont la base de toute détermination sage et prudente.

LISTE

DES PRINCIPAUX AUTEURS QUI ONT ÉCRIT SUR LE THÉ.

Ricci (Mathieu), de la Compagnie de Jésus; Mission catholique en Chine. 1590

Leinschotten, Hollandais ; De l'île du Japon. 1599

Bauhin, Français; *Pinax theatri botanici*. 1597

Rhodes (Alexandre de), de la Compagnie de Jésus; Sommaire de divers voyages apostoliques. 1653

Jonquet, médecin français; Éclaircissements sur quelques plantes imparfaitement désignées par les Arabes et les botanistes modernes. 1612

Paul (Simon), Hollandais; De l'abus du tabac et de l'herbe du thé. 1635

Tulpius (Nicolas), médecin hollandais; Observations médicales. 1640

Olearius (Adam), voyageur hollandais; Voyages en Chine. . . 1633

Morisset, médecin français; Apologie du thé. 1648

Kircher, jésuite; De la Chine illustrée. 1657

Mappus, Hollandais; Du thé, du café et du chocolat. 1675

Dufour; De l'usage du thé, du café et du chocolat, traduit de l'anglais en latin par J. Spon. 1685

Pechlin; *Theophilus bibaculus*. 1684

Blegny, médecin français; Le bon usage du thé, etc. 1680

Commiers; *idem*. 1687

République des lettres, février 1685, tome III.

Petit (Pierre); Poëme latin sur le thé. 1685

Bentekoe (Cornelius), médecin hollandais; Traité sur l'excellente boisson du thé. 1678

Berries (Juniper), Anglais; Histoire naturelle du thé, du café, etc. 1683

COSMUTZ, Allemand; Économie de la nature avec démonstration du thé, etc. 1687

LECOMTE, jésuite; Histoire de la Chine. 1697

RENAUDOT; Anciennes relations de la Chine et des Indes. . . . 1712

KŒMPFER, voyageur hollandais; *Amœnitates exoticæ*. 1712

LEMERY; Traité des aliments. 1712

CUNINGHAM; Des diverses espèces de thé. 1718

LETTRES curieuses et édifiantes des Jésuites.

SHORT, médecin anglais; Dissertation sur la nature et les propriétés du thé. 1730

DU HALDE, jésuite; Description générale, etc. 1735

LEFÈVRE; De la nature et de l'usage du thé. 1737

LINNÉE; *Dissertatio potûs theæ*. 1763

JACQUIN (L'abbé); De la santé utile à tout le monde. 1763

BUCHOZ, médecin du roi de Pologne; Dissertation sur le thé, etc. 1775

DICTIONNAIRE DE L'ENCYCLOPÉDIE, article *Thé*. 1765

LE BÈGUE DE PRESLES; Le conservateur de la santé. 1763

OSBEKS, navigateur suédois; Voyages en Chine. 1771

FOUGEROUX; Mémoire sur le thé adressé à l'Acad. des Sciences. 1775

THUNBERG, naturaliste suédois; *Flora japonica*. 1784

STAUNTON; Récit authentique de l'ambassade anglaise en Chine. 1797

LETTSOM, médecin anglais; (Histoire naturelle du thé). 1799

BARROW; Voyage en Chine. 1804

VENTENAT, botaniste français; Flore française.

POIREL, *idem.* *idem.*

DESFONTAINES, *idem.* *idem.*

VIREY, membre de l'Institut; (L'usage du thé vert, etc.). 1815

NEWNHAM; Observations sur les propriétés médicales et diététiques du thé. 1827

ABEL; Ambassades de lord Amherst en Chine 1817

DICTIONNAIRE de médecine, article *Thé*, par MM. les professeurs Richard et Mirbel.

SIGMOND, professeur de thérapeutique à la Société médico-botanique de Londres; (Du thé, de ses effets médicinaux et moraux). 1839

AUBER (Peter); Esquisse de la Chine, de son gouvernement, de ses lois, etc. 1834

MATHESON, négociant anglais demeurant à Canton; Du commerce britannique avec la Chine, etc. 1836

PHYSIOLOGIE du thé, par un auteur anonyme. Londres. 1827

JOURNAL de la Société asiatique du Bengale, année. 1839

BRUCE, surintendant des plantations du Haut-Assam; Rapport à la Compagnie des Indes. 1839

CARPENA, vicaire apostolique du Saint-Siége; Manuscrit. 1839

MEDHURST, missionnaire anglais; État de la Chine. 1840

DAVIS; Description générale de l'empire de Chine et de ses habitants. 1841

ROBERT MUDDIE; De la Chine, de ses ressources particulières, etc. 1840

TRADESCANT LAY; Les Chinois comme ils sont, leur caractère social, moral et littéraire. 1841

TABLE DES MATIÈRES.

FIN DE LA TABLE.

